La segunda semana de agosto se realizó la novena feria del queso y el quinto concurso nacional del queso en el Nápoles Sport Center de Cayambe, eventos que recibieron una masiva asistencia de público proveniente de todo el país, quienes degustaron y conocieron la amplia gama de estos productos lácteos. Se presentaron más de 30 empresas, microempresas y emprendimientos locales.

El Laboratorio de Calidad de Leche y el grupo de investigación GILEC de la UPS fueron los encargados de la organización y dirección técnica del concurso de catación y premiación de quesos en base a las categorías: mozzarella, semiduros con especies y semiduros sin especies. Además, este año se incluyó la categoría de amasado y concursaron 18 empresas nacionales en dichas categorías.

Para el análisis sensorial del queso, la UPS capacitó durante 4 meses a un cuerpo de jurados

conformado por docentes de las carreras de Ingeniería en Biotecnología y Agropecuaria y especialistas en catación de quesos. «El proceso de aprendizaje para llegar a ser juez sensorial del queso fue arduo. Tuvimos que educar a nuestros sentidos para diferenciar los sabores y la intensidad de los mismos. Durante el concurso calificamos las muestras de queso que nos iban pasando, sabíamos que estaba en nuestras manos la elección del mejor queso, por lo que debíamos estar atentos a que se cumplan todos los parámetros establecidos», señaló Carlos Vásconez, colaborador de la UPS.

El primer lugar en cada categoría fue para «Saraguros» queso mozzarella, «Milmalac S.A.» queso semiduro sin especies y «Lácteos Pumin» en queso semiduro con especies. «Estos eventos son una herramienta académica y de vinculación con la colectividad para apoyar a la industria y a la cadena de producción de queso del país. Estos espacios benefician al consumidor dando transparencia y confianza a los productos nacionales», señaló Rocío Contero, docente y coordinadora del GILEC.

Previamente, se realizó en Quito una rueda de prensa organizada por el CONGOPE para dar a conocer estos eventos. José Juncosa, vicerrector de la sede Quito, señaló que «Hemos trabajado en estos últimos años para constituir una presencia sólida a través de nuestro grupo de investigación y el laboratorio de calidad de la leche que es certificado y que añade valor a la producción lechera local al servicio de las industrias lácteas».

Ver noticia en www.ups.edu.ec