

Queso de Tuna Proceso Agroindustrial para su elaboración



Valor Agregado para la Tuna

Se ha definido un proceso tecnológico para la elaboración del queso de tuna, que permite una mayor higiene del producto, mejor sabor y presentación, y una mayor vida de anaquel. El queso de tuna es un dulce típico tradicional que se elabora con extractos de tuna, particularmente el tipo “cardona”.



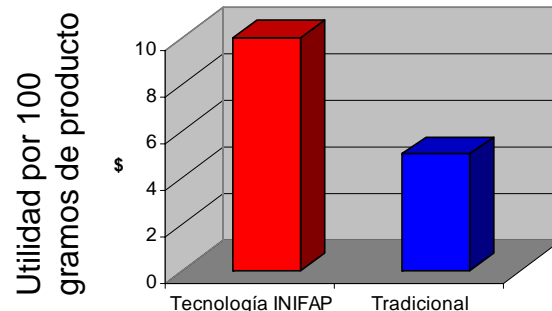
El control de la materia prima, en términos de calidad, volumen y temperatura, para la elaboración del queso de tuna a través de la concentración de azúcares controlada mediante tratamiento térmico en ollas de acero inoxidable, permite la obtención de un producto que no presenta reacciones de *Maillard* (oxidación de azúcares que producen un color café parduzco no agradable).



Las buenas prácticas sanitarias y el control del proceso pueden ser adoptados como una nueva tecnología de elaboración de queso de tuna en las comunidades rurales productoras de tuna de los estados de Zacatecas.

Beneficios:

- Mayor sanidad del producto.
- Mejor presentación del producto.
- Mayor conservación del producto.
- Presentación del producto más pequeña.



TECNOLOGÍA

QUESO DE TUNA

Posición en el mercado:

Con la aplicación de la tecnología se ofrecerá al mercado una mejor presentación del queso de tuna, que por su control y aspecto, se espera aumenten tanto el volumen de producción, como el consumo de este dulce: Sus características de una menor cantidad de azúcar y ser 100% orgánico, podría tener un mayor precio en el mercado.



Ámbito de Aplicación



El ámbito de aplicación son los estados de Zacatecas y San Luis Potosí, donde existen plantaciones de nopal tipo “Cardona”.

Disponibilidad de Información:

Campo Experimental Zacatecas

Km. 24.5 Carr. Zacatecas-Fresnillo

Apartado Postal No. 18 C. P. 98500 Calera, Zac.

Tel y Fax (478) 985-0198 y 985-0199

direccion@inifapzac.sagarpa.gob.mx

Para mayor información sobre esta tecnología comunicarse con:

MC. Ma. Dolores Alvarado Nava

nava.dolores@inifap.gob.mx

Tel (478) 985-0198