

RESUMEN

La elaboración de quesos de pasta semidura en la República Argentina se remonta al inicio del siglo XX. Aunque no existió un patrón de quesos de pasta semidura, la "heterogeneidad de calidad" fue el patrón que caracterizó estas producciones y/o tecnologías. Algunos quesos pueden ser considerados como alimentos funcionales, que son definidos como aquellos en los que algunos de sus componentes afectan funciones del organismo de manera específica y positiva, promoviendo un efecto fisiológico o psicológico más allá de su valor nutritivo tradicional. En la actualidad, los productos tradicionales específicos tienden a ser certificados con el sello de Denominación de Origen Protegida, siendo una estrategia competitiva para la protección y promoción de productos agrícolas y alimentarios diferenciados por su origen geográfico. En la elaboración del queso es importante tener en cuenta no sólo sus características nutritivas, sino también la calidad microbiológica de su materia prima, por lo que la caracterización de los principales grupos microbianos es relevante. Los objetivos del presente trabajo fueron: caracterizar la composición microbiológica inicial y su evolución en el tiempo de un queso de pasta semidura de elaboración regional y uno elaborado con leche funcional a partir del recuento y caracterización de poblaciones bacterianas, y evaluar el pH durante la maduración. Los materiales experimentales se analizaron los días 7, 14, 21, 28 y 35 de maduración (queso de Tandil) y los días 0, 14, 28, 42 y 56 de maduración (queso funcional en Chivilcoy), evaluando los recuentos de BAMT, bacterias termófilas, BAL, coliformes y de *Staphilococcus*, y la presencia de esporas del género *Clostridium*. Se hallaron diferencias significativas ($p > 0,05$) a través del tiempo en el pH y en los recuentos para BAMT y BAL. En el queso regional también en los recuentos de bacterias termófilas. No hubo diferencia significativa en los recuentos de *S. aureus*. Contrariamente del queso regional, hubo hinchazón tardía en el funcional en los tiempos 28 y 56 de maduración.

Palabras claves: Quesos semiduros, lácteos funcionales, denominación de origen, maduración, recuento microbiológico