

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



En la provincia de Pinar del Río se producirá queso azul Autor: Tomado de Internet Publicado: 21/05/2019 | 09:30 am

En la provincia de Pinar del Río se producirá queso azul para sustituir importaciones

Emilia Aguirre López, directora de producción de la Empresa de Productos Lácteos y Confiterías del territorio, aseguró que en este momento concluyeron la obra civil y próximamente comenzará el montaje del equipamiento tecnológico, por lo que ya tienen previstos planes de producción para el venidero agosto

Publicado: Domingo 19 mayo 2019 | 08:50:33 am.

Publicado por: Dorelys Canivell Canal

PINAR DEL RÍO.— La Empresa de Productos Lácteos y Confiterías de Pinar del Río se encuentra enfrascada en el montaje de una nueva línea en su industria para la elaboración de queso azul, producto destinado a la sustitución de importaciones y cuyo precio en el mercado oscila alrededor de los 23 000 pesos la tonelada.

Emilia Aguirre López, directora de producción de la Empresa, aseguró que en este momento concluyeron la obra civil y próximamente comenzará el montaje del equipamiento tecnológico, por lo que ya tienen previstos planes de producción para el venidero agosto.

A toda capacidad se espera puedan alcanzar unas 1.5 toneladas diarias, aunque en los inicios tendrán producciones más pequeñas. Aguirre López explicó que la materia prima fundamental, al igual que en los otros quesos, es la leche fresca que reciben de Acopio: «Acá se incorpora, además, el moho *Penicillium roqueforti*, por lo cual la línea está siendo montada bien distante de las otras, con el propósito de evitar contaminación».

Comentó que, aunque cuando se habla del diseño de nuevas líneas productivas siempre se piensa en el uso de

equipamiento importado, acá van a construir en la misma empresa una mesa especial que se necesita, usarán un tanque que hoy se emplea en otra área y se aprovechará la inventiva de los aniristas; en esa misma medida irán adecuando la tecnología de la que disponen a los requerimientos de este proceso tecnológico.

Para mantener los estándares de calidad se capacita al personal técnico y a los obreros, se garantiza un montaje que responda a las exigencias de la obtención de este producto y se tienen en cuenta las buenas prácticas de manufactura del mismo.

Entre las proyecciones se encuentra la construcción de un cuarto para la elaboración del cultivo, separado del actual laboratorio, y el diseño de un sistema de inocuidad que patentice los estándares de calidad requeridos.

<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2019-05-19/en-la-provincia-de-pinar-del-rio-se-producira-queso-azul-para-sustituir-importaciones>

Juventud Rebelde | Diario de la juventud cubana
Copyright © 2017 Juventud Rebelde