



Madrid, jueves 10 de octubre de 2024

Desarrollan un nuevo sistema para determinar de qué especie proviene la leche de los quesos de mezcla

- El método ideado por científicos del Centro Nacional de Biotecnología (CNB-CSIC) permite cuantificar el porcentaje de cada tipo de leche
- El trabajo permitirá a los fabricantes certificar y potenciar el valor y prestigio de este producto



Los quesos de mezcla contienen leche de diferentes especies, habitualmente vaca, oveja y cabra. / ISTOCK

Un método desarrollado por la [Unidad de Proteómica](#) en el Centro Nacional de Biotecnología del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CNB-CSIC) permite conocer la cantidad exacta de leche de diferentes especies (vaca, oveja y cabra) presente en los quesos de mezcla. El sistema acaba de ser publicado por la Asociación Española de Normalización (UNE, designado por el Ministerio de Economía, Industria y

Competitividad) como una [especificación técnica](#), lo que permite su distribución a nivel nacional.

Los quesos de mezcla contienen leche de diferentes especies, habitualmente vaca, oveja y cabra, y el porcentaje correspondiente a cada especie determina en muchos casos su sabor, calidad y su precio. Además, muchos de estos productos están protegidos por denominaciones de origen o indicaciones geográficas. Hasta el momento, las técnicas para conocer la composición láctea de un queso se limitaban al análisis cualitativo, sin cuantificar con precisión el porcentaje de leche de vaca, oveja o cabra presente en el mismo.

Alberto Paradela, investigador del CNB-CSIC y desarrollador del método, indica que “esta técnica permite identificar la *huella digital* de la leche de cada especie presente en la mezcla y cuantificar su abundancia relativa en cada muestra compleja”. Gracias al análisis proteómico de los resultados, también puesto a punto en el CNB-CSIC, se puede determinar la composición real en quesos de mezcla.

Aunque inicialmente pensada para quesos de tipo ibérico, la técnica también tiene aplicación en otros productos lácteos producidos con leche de otras especies como podría ser el queso tipo mozzarella (fabricado con leche de búfala).

Utilizando esta especificación técnica, otros laboratorios de proteómica o incluso las agencias alimentarias reguladoras podrían implementar su uso para determinar la calidad de productos presentes en el mercado y certificar el origen y composición de los quesos de mezcla.

Este método ha sido el resultado de un proyecto de I+D+i impulsado por [Inlac](#) con el apoyo del CNB-CSIC, Laboratorios Arroyo, la empresa Zeulab, Queserías Entrepinares, Grupo Lactalis, Central Quesera Montesinos, Reny Picot, Grupo TGT y el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación (MAPA).

CNB-CSIC Comunicación

comunicacion@csic.es