

IMPORTANCIA DE QUE LOS QUESOS SE FABRIQUEN CON LECHE CRUDA O PASTERIZADA PARA LOS CONSUMIDORES DE LA COMUNIDAD DE MADRID

Miguel^{1*}, E. y Cruz², J.L.

¹Departamento de Investigación Agroalimentaria. ² Departamento de Investigación Aplicada y Extensión Agraria. Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural Agrario y Alimentario (IMIDRA). Finca el Encín. Carretera A-2 km. 38,200. 28805 Alcalá de Henares. Madrid

*eugenio.miguel@madrid.org

INTRODUCCIÓN

La elección de aplicar o no un tratamiento de pasterización a la leche previamente a la elaboración del queso influye en las características sensoriales del producto, así como en la composición de la microbiota del mismo y en la seguridad alimentaria. La elección de un tipo de queso u otro por parte de los consumidores puede deberse principalmente a razones hedónicas o de seguridad alimentaria. En este trabajo se estudia la importancia de este factor para los consumidores de la Comunidad de Madrid.

MATERIAL Y MÉTODOS

Se ha realizado una encuesta telefónica transversal a una muestra representativa de 1.111 consumidores mayores de 15 años en la CM. Se excluyeron los consumidores que no compran queso (127). Se preguntó acerca de la importancia del tratamiento de leche (cruda o pasteurizada) para su elección del queso, y se incluyeron preguntas relacionadas con las características socio-demográficas de los encuestados y la frecuencia con la que realizan diferentes actos de consumo alimentario.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El 39,8 % de los consumidores que compran queso consideraron que el tratamiento térmico de la leche empleada para la elaboración del queso fue nada importante, frente al 30,3 % que lo destacaron como importante, o el 8 % muy importante. El hecho de que el queso fuera de leche cruda o pasteurizada le resulta más indiferente a los hombres (44,3 % nada importante) que a las mujeres (36,2 % nada importante). Además, es mayor la proporción de consumidores urbanos que lo consideraron importante o muy importante (39,2 % frente al 27,7 % de los consumidores de zonas rurales). Los consumidores que creen que el tratamiento de la leche es muy importante estuvieron dispuestos a pagar más por el queso. Así, menos del 6 % de los consumidores que están dispuestos a pagar menos de 8 euros/kg de queso o entre 8 y 12 euros respondieron que el tipo de leche utilizada era muy importante, mientras que el 11,3 % de los consumidores que estaban dispuestos a pagar entre 13 y 16 euros/Kg o el 8,3% de los que pagarían entre 17 y 20 euros/Kg piensan que es una característica muy importante. Colonna *et al.* (2011) observó que consumidores de queso Cheddar y Gouda en Francia valoraron en ensayos sensoriales en condiciones ciegas e informadas mejor a los quesos de leche cruda, pero también mostraron reticencias acerca de la seguridad alimentaria de los quesos no tratados térmicamente. Ambos factores pueden influir a la hora de comprar este producto. Nuestros resultados muestran que los consumidores que dieron más importancia al tratamiento térmico de la leche revisaron con mayor frecuencia la región de origen de los alimentos, pero no compraron con mayor frecuencia productos más caros, pero de mejor sabor, ni fueron más fieles a una marca que los que no se la dieron. Por el contrario, sí que revisaron con mayor frecuencia la fecha de caducidad de los alimentos, compraron con mayor frecuencia productos ecológicos o con menor frecuencia productos de marca blanca. Además, con menor frecuencia consideraron el precio antes de la calidad de los alimentos que compran. Ambos aspectos (hedónicos y de seguridad alimentaria) parecen ser relevantes cuando se valora la importancia del tratamiento térmico de la leche.

CONCLUSIÓN

En la Comunidad de Madrid hay más consumidores que consideran nada importante que el queso se haya elaborado con leche cruda o pasteurizada que los que lo consideran importante o muy importante. Este parámetro es más importante para las mujeres y consumidores de zonas urbanas. Motivaciones hedónicas y de salud alimentaria parecen influir en la elección de quesos de leche cruda o pasteurizada.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Colonna, A., Durham, C., Meunier-Goddik, L. 2011. *J. Dairy Sci.*, 94(10): 5217-5226.

Agradecimientos: Los autores agradecen al IMIDRA por la financiación a través del proyecto FP22-QUESOAUTOCTONOS.