

# Diccionario del QUESO

Autora: Ana Pedrero



INSTITUTO  
TECNOLÓGICO  
AGRARIO



Junta de  
Castilla y León



# DICCIONARIO DEL QUESO



## Diccionario, términos y apuntes históricos

Hablar de queso es hablar de un alimento con más de 10.000 años de historia, incluso anterior a la escritura, cuyo origen es un misterio lleno de leyendas. Los primeros quesos surgen en el Neolítico, cuando el hombre se inicia en el pastoreo y aprende a domesticar animales (las primeras ovejas aparecen entre los años 8.000 a.C y el 3.000 a.C), momento en que nuestros antepasados comienzan a elaborar este alimento milenario.

Sobre el origen del queso existen diversas teorías. Además de la leyenda de un mercader árabe o un pastor de Asia Menor como descubridores del queso al fermentar la leche de forma casual, existe una historia más romántica en la mitología griega que afirma que fueron los mismos Dioses del Olimpo quienes enseñaron a los humanos a elaborar el queso. Y es que, en efecto, el queso para muchos es un alimento de dioses.

Por sus numerosos beneficios como su facilidad de transporte, buena conservación y su alto contenido en grasa, proteínas, calcio y fósforo, el queso se ha almacenado en época de escasez desde las antiguas civilizaciones.

A día de hoy se calcula que existen unas 2.000 variedades de quesos en todo el mundo, con unas 200 variedades distintas en España, todos ellos con un origen común y fruto de miles y miles de años de tradición.

Al ser Castilla y León una tierra de pastoreo, cuenta con una importante tradición quesera de siglos que se mantiene hasta nuestros días y que ha derivado en el reconocimiento nacional e internacional de muchos de sus quesos.

## Un poco de historia

Los hallazgos arqueológicos más antiguos relacionados con el queso de los que se tiene constancia proceden del Antiguo Egipto, donde se cree que elaboraban quesos frescos similares al actual requesón. Cuna de su origen es también la antigua Mesopotamia donde fue encontrado el friso sumerio de La Lechería, que

muestra en detalle las distintas fases de producción de queso, desde el ordeño, el batido y el filtrado hasta el almacenaje.

El queso también aparece como protagonista en recetas y postres de la antigua Grecia, siendo la antigua Roma la que catapultó su difusión y



consumo por todos los confines del Imperio, extendiendo las técnicas de elaboración por toda Europa, donde posteriormente las distintas regiones desarrollaron sus propias técnicas locales.

A su declive, los pueblos bárbaros extendieron sus técnicas queseras por los territorios que invadían. Así, los vikingos transmitieron sus conocimientos queseros a los países Bálticos, Inglaterra y Normandía y más tarde las Cruzadas establecieron un intercambio entre Bizancio y las culturas árabes con Europa Occidental.

Avanzando en el tiempo, a finales de la Edad Media el queso se convierte en un producto muy importante para la economía, coincidiendo con el auge del comercio y el aumento de la población urbana. Comienza entonces a desarrollarse el comercio internacional, que culminaría con las nuevas rutas del Descubrimiento del Nuevo Mundo, en las que el

## El queso en Castilla y León

Aunque la fabricación del queso no ha tenido a lo largo de la Historia una vocación industrial ni comercial en Castilla y León ni en España hasta bien mediado el siglo XX, la identidad pastoril de esta tierra sí ha propiciado una gran tradición en su elaboración que ha quedado plasmada en diversos documentos.

El origen del queso en Castilla y León se remonta a los **poblados celtas o vacceos** de la **cuenca del Duero**, si bien han aparecido restos materiales anteriores en los asentamientos prehistóricos de la Edad del Bronce. En la Península Ibérica, la oveja aparece como principal animal durante el **Neolítico**, inscribiéndose las primeras comunidades productoras a lo largo del **sexto milenio** en el Mediterráneo, en los territorios costeros de

queso (junto con el vino) era uno de los alimentos que se transportaba en las naves que cruzaban el océano.

El siglo XIX marca el inicio de la industria quesera, ya que el queso se convierte en un producto indispensable en las mesas más refinadas. Suiza abre la primera fábrica para la producción industrial de queso en 1815, que se extiende después a Estados Unidos. El descubrimiento de la pasteurización por el químico Louis Pasteur en 1864 supondría un gran avance que revolucionó las industrias lácteas e hizo posible que se mezclase leche de distinta procedencia y rebaños de animales para obtener un producto homogéneo.

La modernización de la industria quesera se acelera durante el siglo XX hasta convertirla en la que conocemos hasta nuestros días, en la que convive con técnicas más tradicionales y artesanales que se mantienen a lo largo de los siglos.

Cataluña, Valencia y Andalucía Oriental. No será hasta el cuarto milenio cuando se ocupe por primera vez la cuenca del Duero.

El inicio de la **Edad del Bronce** en la Península se calcula entre los años 2.000 y 1.800 a. C. y conlleva una serie de progresos tecnológicos, tanto de ese metal como de la cerámica, que propician el desarrollo de importantes civilizaciones en todo el continente. Entre estas novedades se encuentran las **encellas** o **queseras** de las que han aparecido ejemplares en los yacimientos arqueológicos del Cerro de Berrueco en **Ávila**, Cueva de la Vaquera de Torreiglesias en **Segovia**, o en **Soria**, como la necrópolis de Sabinar y los Tolmos de Caracena, entre otros.



No existe documentación fehaciente material ni escrita que demuestre el consumo del queso en Castilla y León durante la Edad del Hierro pero hay utensilios que sí remiten a su uso, al que ya se refieren en la época clásica Homero en La Odisea y Virgilio en Las Geórgicas.

De la época de los **visigodos** y procedentes de la localidad abulense de Diego Álvaro, datan unas pizarras escritas donde aparece mencionada por primera vez la palabra “queso” y en el año 959 se muestra escrita la palabra “queso” en pergamino, en un documento de contradonación y un documento de quesos escritos con letra minúscula visigótica. Redactada en romance se puede considerar como una de las primeras manifestaciones escritas del **leonés romanceado**.

La **Reconquista** de la Península posibilitó en gran medida la explotación ganadera, por su mayor movilidad y desde los **siglos X al XIII** las tierras reconquistadas se destinaron al pastoreo. Monasterios, iglesias, grandes nobles y caballeros de los concejos crean las mestas locales para defender su ganado y territorios, pasando de guerreros-pastores a jueces y alcaldes de estos municipios. El **Rey Alfonso X** en 1273 crea el **Honrado Concejo de la Mesta**, y cuyas leyes se mantendrán hasta su abolición en el siglo XIX.

Además, el roce de las tres culturas -cristiana, judía y musulmana- produce también un trasvase culinario, figurando el queso como ingrediente en diversas recetas de origen árabe.

Son la Trashumancia y los mismos ganaderos quienes posibilitan la expansión del queso en toda la Península, con la misma forma de elaborar queso en el Norte de la Meseta Castellana como en el Sur, teniendo como única variación su sabor, en función del pasto consumido.

Durante la **Edad Media** el queso aparece asociado a las clases humildes y menos pudientes y aparece como tributo y como pago a los sirvientes por parte de sus señores, quedando regulado en distintos fueros como el de **Almaraz (Zamora)**.

Referencias literarias aparecen en El Libro del Buen Amor, donde el Arcipreste de Hita cita a los “quesuelos frescos”. Consta también que en los días de abstinencia (no comer carne) que se guardaban en las zonas rurales durante la Cuaresma se consumía pescado seco, así como queso o garbanzos, tradiciones y usos que perduran hasta hoy día.

En la **Edad Contemporánea**, a partir del siglo XVIII, aunque las fuentes documentales son ya muy numerosas, las referencias al queso son escasas, probablemente por su elaboración tradicional para el autoconsumo, aunque aparece como ingrediente en la elaboración de comidas y en distintas recetas.

El queso no figura entre las industrias alimenticias que se elaboraban a principios del **siglo XX** a nivel nacional ni en Castilla y León. Habrá que esperar a la década de los sesenta y setenta del pasado siglo para encontrar una elaboración del queso de forma industrializada en el territorio de la Comunidad.

En la actualidad, Castilla y León es **una de las primeras Comunidades Autónomas en producción de leche de oveja, vaca y cabra**, siendo sus industrias lácteas las que elaboran la tercera parte de la producción quesera nacional. Los quesos de la región cuentan con figuras de calidad como la **Denominación de Origen Queso Zamorano**, la **I.G.P Queso Castellano**, la **I.G.P. Queso de Valdeón** y la **Marca de Garantía Queso Arribes de Salamanca**.



Además del reconocido **Queso de Zamora** o de la calidad contrastada del **Queso Castellano**, que abarca a todo el territorio de la Comunidad, en la zona de **Burgos** predomina el queso fresco, mientras en **Valladolid** destacan el de Villalón o la Pata de Mulo, gozando también de gran tradición el queso de Rosca o el famoso queso azul de Valdeón, en **León**, productos reconocidos con sus propios marchamos de calidad que dan fe, muchos siglos después, de que su origen sí puede ser un regalo de los dioses a los humanos..

Otros quesos distinguidos por su gran calidad en Castilla y León son los de La Bureba, Babia-Laciana, Valdeteja, Coladilla, La Tercia-Villamanín, Sahagún, de Cabra del Tiétar, La Armada, de Arribes del Duero, Oseja de Sajambre, de Soria o el Rollito de Cabra de Veigadorte.

## Diccionario del QUESO

### **A**

#### **Abreplaza**

Queso ideal para abrir una comida o un picoteo (Referencia al mundo taurino)

#### **A capella**

Queso sin pan y sin acompañamiento ninguno, "a palo seco". (Referencia musical)

#### **A portagayola**

Consumir un queso sin preámbulos ni acompañamiento, "a palo seco", y con muchas ganas. (Referencia al mundo taurino)

#### **Aceite (queso, en)**

Técnica de conservación ancestral que consiste en la inmersión de un queso con un cierto grado de maduración en aceite de oliva, aunque también se elabora con queso fresco, generalmente especiado. Es un alimento pastoril unido a las regiones donde tenía jurisdicción el Concejo de la Mesta. Cristóbal Colón incluyó el queso en aceite entre los alimentos que llevó al Nuevo Mundo. Suele conservarse sumergiéndolo entero en una orza (olla de barro) o al vacío. En su elaboración casera se corta en tacos previamente y se hace en tarros de cristal, o es utilizado para el tratamiento de la corteza.

#### **Acre**

Sensación áspera y picante de un queso a través del olfato y el gusto.



## **Afrutado**

---

Aroma y olor del queso a fruta.

## **Agujeros**

---

Ojos del queso.

## **Ahumado**

---

Exposición de un queso al humo producido por la combustión de algunos materiales como maderas (pino, brezo, castaño, nogal, encina o higuera, entre otras); cáscaras (almendras, nueces), matorral seco, plantas aromáticas, frutos secos, miel, subproductos forestales y restos de la poda. Suele tener corteza de color marrón amarillento como resultado del proceso de ahumado, aunque también puede adquirir color y sabor muy similar al tradicional utilizando humo líquido en quesos más baratos.

## **Alegre**

---

Queso de matices intensos, provocadores, sugerentes. Fiestero, gozoso, sabroso.

## **Amargo**

---

Sabor elemental de un queso debido a la presencia de soluciones acuosas diluidas de sustancias como quinina, cafeína u otros alcaloides.

## **Amoroso**

---

Queso de sabor suave, blando o semiblando, que acaricia el paladar.

## **Añejo**

---

Queso con un periodo de curación igual o superior al indicado en el Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, se establecen los tiempos mínimos de cada tipo de queso. Al estar durante todo este tiempo 'respirando', es un queso más seco, con sabores profundos y aromas pronunciados.

## **Ardiente**

---

Sensación de calor al degustar un determinado queso, con recalentamiento de la cavidad bucal y sin relación con la temperatura.

## **Arenoso**

---

Queso de textura arenosa en el paladar, tipo Parmesano.



## **Aroma**

---

Conjunto de sensaciones que pueden detectarse por vía retronasal o indirecta durante la cata del queso. Para captarlo se debe masticar el queso durante varios segundos manteniendo la respiración; a continuación se libera el aire por la nariz a rachas con la boca cerrada. Su intensidad es débil en los quesos tiernos y pasterizados de media curación, y alta en los de leche cruda. Algunos de los olores y aromas que encontramos en el queso son: lácticos, heno, hierba, flores, afrutados, torrefactos, especias o animales ; otros, más agresivos, son: rancio, agrio, sulfuroso, picante o amoniacal, entre otros.

## **Artesanal (queso)**

---

Queso que es realizado principalmente manualmente, pero con procesos que pueden estar mecanizados, (RD 53/2007), con ingredientes naturales y siguiendo minuciosamente su proceso de elaboración y maduración. No se hace en masa como el queso industrial, sino que se hacen uno a uno con dedicación, experiencia y amor por lo artesano de los maestros queseros. Existe un reglamento que regula los productos artesanos de Castilla y León que contempla que pueda estar mecanizada alguna parte del proceso.

## **Azul (queso)**

---

El queso azul es una clasificación general de los quesos de leche de vaca, oveja o cabra que tienen en su pasta cultivos de *Penicillium*, con un color entre el azul y el gris-verdoso característico debido a los mohos. En Castilla y León goza de fama internacional el queso azul de Valdeón (León), cuya producción se remonta a la época prerromana.

# **B**

## **Beso**

---

La fusión perfecta; queso con uvas, en alusión al dicho popular "uvas con queso, saben a beso" (Relativo al refranero).

## **Bigardo**

---

Queso de sabor intenso, fuerte.

## **Blanco**

---

Queso fresco, blanco o cuajada es un tipo de queso blando, que retiene gran parte del suero -entre un 60 y un 80 por ciento- y no tiene proceso de maduración o afinado. En Castilla y León destacan el de Villalón (Valladolid) y el de Burgos.



## **Bravo**

---

Queso muy fuerte que requiere una degustación lenta para diluir su paso en boca.

## **Brillante**

---

Aspecto de un queso similar al de una superficie pulida y limpia, con reflejos luminosos.

## **Burgos (queso de)**

---

Queso típico de la provincia de Burgos y uno de los más representativos de Castilla y León. Toma su nombre de la ciudad de Burgos, donde se reunían en un mercado semanal en invierno y primavera los campesinos de los alrededores para vender sus quesos. Es un queso blanco, blando y acuoso, originariamente elaborado con leche de oveja, aunque en la actualidad tiende a usarse leche de vaca (más barata) o mezcla de ambas.

# **C**

## **Camara**

---

Sala donde se dejan madurar los quesos. Si la temperatura es mayor, antes maduran, aunque con el riesgo de que desarrollen sabores demasiado intensos. Con una temperatura baja, los quesos maduran más despacio.

## **Castellano (queso)**

---

Indicación Geográfica Protegida (IGP) que distingue los quesos de calidad elaborados con leche de oveja cien por cien en todo el territorio de Castilla y León.

## **Cata**

---

Prueba para apreciar los diferentes detalles de los quesos utilizando los cinco sentidos. Mediante una cata se aprecian los olores y aromas, aspectos exteriores e interiores, textura, sabor y persistencia del queso en la boca y sus variadas características.

## **Cepillado**

---

Proceso para eliminar el exceso de moho que se forma en la corteza del queso.



## **Cincho**

---

Utensilios de esparto, también llamados pleitas, que se usaban tradicionalmente para la elaboración artesanal del queso. Resultan ideales para eliminar el suero y además dejan en los laterales las características marcas de los quesos. La Junta de Castilla y León otorga bianualmente los Premios Cincho a los mejores quesos.

## **Corteza**

---

Es la superficie del queso, que puede ser natural o artificial. Las naturales están formadas por el mismo queso, pero en un estado más duro. Las artificiales suelen ser de parafinas, plástico o ceras.

## **Cremoso**

---

Queso untable que se obtiene al cuajar mediante fermentos lácticos una mezcla de leche y nata, si bien también puede haber quesos cremosos cuajados con cuajo y sin mezcla de nata. Se consume normalmente acompañado de pan y se caracteriza por ser blando, no maduro. Este tipo de quesos puede tener una coloración que va desde el blanco hasta amarillo claro.

## **Crujiente**

---

Sensación auditiva que se produce al masticar un queso con posible presencia de cristalitos en su pasta

## **Cuña**

---

Medidas, porciones de queso con distintas curaciones, para disfrutar de los mejores quesos de una forma más cómoda.

## **Cuajada**

---

Aunque a veces se engloba entre los quesos frescos, no es un queso como tal, sino leche coagulada sin fermentar con cuajo. Se utiliza como postre, generalmente acompañada por azúcar o miel. En Castilla y León tiene gran tradición la cuajada de Briviesca (Burgos).

## **Cuajo**

---

Tipo de leche cortada a la que se deja cuajar de forma natural y agriarse sin utilizar ningún coagulante o cultivo láctico. Técnicamente el cuajo son las enzimas coagulantes extraídas del estómago de los rumiantes.



## **Curación**

---

Maduración. Proceso final en la elaboración de queso, que marca su textura y sabor final. Las características que el queso adquiere durante su curación dependen del ambiente donde se encuentre y el tiempo empleado en este proceso. A mayor curación, su textura será más dura y el sabor más intenso.

## **Curado**

---

Queso con una maduración (curación) mínima de 45 días, dependiendo de su peso. (RD 1113/2006 de 29 de septiembre).

# **D**

## **Denso**

---

Queso compacto, bien apretado, muy prensado. También puede referirse a un sabor muy intenso. Densidad es atributo de textura no de sabor.

## **Desmigado (queso)**

---

Presentación granulada muy habitual en quesos azules.

## **Derretir**

---

Fundir.

## **Desabrido**

---

Queso que apenas transmite sensaciones olfato-gustativas. Débil, falta de carácter.

## **Desuerado**

---

Eliminación del suero resultante tras el proceso de coagulación y corte de la cuajada.

## **Dócil**

---

Dúctil, untuoso, ligero.



# E

## **Encetar**

Comenzar, empezar. En su acepción más tradicional suele aplicarse a productos alimentarios como quesos y jamones.

## **Entremijo**

(Uso tradicional). Mesa de trabajo para moldear el queso, también conocida como 'entremiso', 'tabla', 'desuerador' o 'estrujador'. Suele ser alargada y realizada con materiales populares de cada zona como madera, piedra o caña, entre otros.

## **Entreverado**

Con características mezcladas. Podría aplicarse a un queso a media curación.

## **Escamas**

Lascas, láminas muy finas.

## **Especia**

Sustancia vegetal aromática que sirve de condimento; como el clavo, la pimienta, el azafrán o el tomillo, entre otras.

## **Especiado**

Queso cuyo sabor se potencia añadiéndole especias como hinojo, tomillo, romero o azafrán.

# F

## **Fermentos**

Bacterias utilizadas para transformar la lactosa (el azúcar de la leche) en ácido láctico. Este proceso es conocido como fermentación láctica.



## **Fundido (queso)**

---

Llamado también queso procesado o queso manufacturado. Aunque pueda tener esa finalidad, el queso fundido no es para fundir, si no el producto obtenido por molturación, mezcla, fusión y emulsión de una o más variedades de queso con o sin adición de leche, productos lácteos y otros productos alimenticios. Abarca desde el queso fundido en lonchas para derretir a los clásicos quesitos de forma triangular o algunos preparados rallados para gratinar.

## **Fundir**

---

Derretir. Convertir de sólido a líquido el queso por la acción del calor.

## **Fúngico**

---

Aroma y sabor a setas, a hongos.

## **Fresco**

---

Queso blanco o cuajada). Es un tipo de queso blando; retiene gran parte del suero y no tiene proceso de maduración o refinado. Debido a que es un producto lácteo muy húmedo es muy poco conservable y su transporte en largas distancias es muy difícil.

## **Frágil**

---

Queso que se desmenuza fácilmente sin apenas ejercer presión con los dedos. Quebradizo.

## **Fromaĝo**

---

Queso en esperanto, el idioma universal. Podríamos aplicarlo a un queso que, por sus propiedades, es susceptible de gustarle a prácticamente todo el mundo.

# **G**

## **Grumoso**

---

Queso que produce grumos en contacto con la saliva al ser degustado.

## **Gustoso**

---

Queso muy agradable al paladar, lleno de matices.



# H

## **Herbal**

←—————→  
Aroma y sabor a hierba fresca

# I

## **Incoloro**

←—————→  
Ausencia de color perceptible en el queso.

## **Industrial**

←—————→  
Queso que, a diferencia del artesanal, se producen en mayor volumen y mediante procesos mecánicos. Sin embargo, es posible encontrar quesos industriales de gran calidad.

## **Inodoro**

←—————→  
Ausencia de olor perceptible en el queso.

## **Insípido**

←—————→  
Ausencia de sabor perceptible en el queso.

## **Intensidad**

←—————→  
Grado, magnitud de las sensaciones que produce el queso durante su cata.

# J

## **Jacarandoso**

←—————→  
Alegre, intenso, sabroso.



# **L**

## **Lactosa**

---

Un tipo de azúcar presente en la leche y los productos lácteos, formado por glucosa y galactosa (ambos azúcares).

## **Ladrillo**

---

Queso duro, incomible.

## **Lascas**

---

Escamas, finísimas láminas de queso que se realizan con un cuchillo bien afilado, de manera que sean pequeñas e irregulares.

## **Lonchas**

---

Rodajas en formato cuadrado, tranchetes (popular).

# **M**

## **Macizo**

---

Queso de textura dura, sin agujeros. Sugiere sabor fuerte, rotundo, de una sola pieza.

## **Maduración**

---

Última fase de la elaboración del queso, en la que hay que cuidar hasta el máximo detalle la temperatura, la ventilación y la humedad a la que curan. El proceso de maduración puede variar de días hasta meses e incluso años, consiguiendo una personalidad única en cada uno de ellos, que se clasifican según el tiempo de curación.

## **Mantecoso**

---

Queso graso, semiblando, untuoso, fundente, de paladar agradable.



## **Maridaje**

---

Relación armónica entre el queso y la bebida o alimentos que lo acompañan. Para que la relación sea armónica, es necesario que la bebida o el alimento correspondiente complemente el gusto y el aroma del queso y que no oculte sus sensaciones gustativas.

## **Masticabilidad**

---

Propiedad de la textura sobre el tiempo necesario o el número de masticaciones que se requieren para que se den las condiciones idóneas para la deglución del queso.

## **Matusalén**

---

Queso muy curado, añejo, envejecido, de aroma y sabor muy fuerte.

## **Metálica**

---

Sensación que puede detectarse en quesos con alto contenido de calcio.

## **Morga / remelo**

---

Pequeña capa que surge en algunos quesos expuestos a mucha humedad, está formada por pequeños microorganismos.

# **N**

## **Neutro**

---

Queso que no presenta unas características sensoriales especialmente marcadas ni diferenciales.

# **O**

## **Ojos**

---

Huecos que dejan las burbujas de dióxido de carbono al escapar en las últimas fases de maduración o por causas mecánicas. Agujeros del queso.



# P

## **Pasteurizar**

---

Proceso que sufre la leche, consiste en someterla a altas temperaturas para destruir microorganismos que se encuentran en la misma, sin sufrir alteraciones en su composición.

## **Pastoso**

---

Queso adherente en el paladar.

## **Pata de mulo (queso)**

---

Su nombre proviene de su característica forma de rulo, que a alguien le recordó a una pata de mulo. Antiguamente era conocido como queso de encella o angilla. Estos quesos se moldeaban a mano y mediante una tela o gasa obtenían su forma tubular al hacerlos rodar sobre una mesa. Su origen está al sur de León.

## **Picante (queso)**

---

Que pica o produce sensación de picor o ardor en el paladar o en el olfato. No es un sabor, si no una sensación de ardor o de dolor en la lengua. Si damos con un queso que pica pero está elaborado sólo con leche, sal y cuajo, esto se debe a la acción de las enzimas. En el caso de los quesos, se debe a la presencia de la capsaicina, también presente en las guindillas. Otros quesos adquieren el picante al ser especiados con guindilla, chile, pimienta o pimentón.

## **Picón /picones**

---

Quesos picantes.

## **Piedrolo**

---

En el lenguaje vulgar, podría aplicarse a un queso muy duro, como una piedra.

## **Plano**

---

Queso sin ninguna propiedad organoléptica destacable, con calidad estándar.



## **Prensado**

---

Acción que se realiza en el queso principalmente para desuerar, formar la corteza y dar forma. Para ello, se vierte la cuajada (pasta) en un molde y se ejerce presión sobre él.

## **Punzante**

---

De sabor fuerte y picante, que produce picor, un chasquido en la punta de la lengua. Aplicable a quesos muy curados o azules, intensos. Irritante.

# Q

## **Quesera**

---

Recipiente tradicional para guardar o servir el queso. Habitualmente son de base de madera y tapa de cristal, pero existen utensilios de todos los tamaños y gran variedad de materiales.

# R

## **Rallado**

---

Producto que se obtiene a partir del rallado de una pieza de queso. Puede comprarse ya rallado de fábrica y debidamente empaquetado o hacerlo de forma casera valiéndose de un rallador.

## **Rancio**

---

Alimento alterado por el paso del tiempo. Los quesos extragrasos y muy curados pueden presentar olores y sabores fuertes y desagradables. Se aplica a un alimento, especialmente si es graso, que ha perdido su buen sabor por el paso del tiempo.

## **Recio**

---

Queso de sabor intenso, curado o muy curado, añejo, que golpea fuerte en el paladar.



## **Rechinante**

---

Sensación que se produce en el oído al morder un queso.

## **Refrescante**

---

Sensación de frescor en la boca característica de algunos quesos, con independencia de la temperatura.

## **Regadío (de)**

---

Queso que pide el acompañamiento, ser “regado” por un buen vino.

## **Requesón**

---

Producto lácteo obtenido a partir de fermentar y cocer el suero de leche. Este suero es un subproducto sobrante de la elaboración de los quesos, por lo que el requesón no es un queso como tal, sino otro derivado lácteo. Es conocido internacionalmente por su nombre italiano, ricotta.

## **Rosca (queso de)**

---

Queso elaborado con leche de oveja que forma parte de la gastronomía de Castilla y León. Su forma viene dada porque los atravesaban con una vara o una soga, formando ristras que se colgaban del techo para mantenerlos alejados de los animales. Todos los quesos de rosca llevan un sello de garantía y numerado que garantiza su calidad.

## **Rugosidad**

---

Grado de aspereza o presencia de granos en la pasta de un queso al pasar el dedo índice sobre la superficie del producto. Los quesos frescos suelen lisos o finos, mientras que los curados se hacen más rugosos a medida que avanza la maduración.

## **Rulo (de cabra)**

---

Queso de pasta blanda, blanca, cremosa, sin ojos, fundente, con distintos tiempos de maduración. Puede ser con o sin corteza, siendo esta de mohos blancos. Para su elaboración se utiliza la leche pasteurizada, fermentos, cuajo y sal.



# S

## **Salmuera**

---

Solución de sal en agua. En ella se vierten alimentos para salarlos, en este caso para salar el queso.

## **Secadero**

---

Sala donde se deja madurar a los quesos controlando la temperatura, humedad y otros factores para conseguir características típicas del queso como sabor o aroma.

## **Semicurado**

---

Queso con una maduración (curación) mínima de 20 días según su peso. (RD 1113/2006 de 29 de septiembre).

## **Sudar**

---

El queso, al estar en contacto con el calor, pierde parte de su grasa natural y puede formar gotitas en su superficie porque 'suda', lo que acaba modificando su textura y su sabor y puede resecarlo. Por regla general, el queso debe permanecer entre los 4 y los 12 grados, bien en una bodega o bien en la nevera, pero depende mucho del tipo de queso.

## **Sol y sombra**

---

Queso con membrillo (en países mediterráneos e Hispanoamérica, conocido como Romeo y Julieta, Vigilante, ate con queso).

## **Soso**

---

Queso sin sal o con muy bajo contenido en sal.

## **Suero**

---

Es la parte líquida resultante del proceso de coagulación de la leche al elaborar queso.

## **Superlativo**

---

Queso con una calidad en grado máximo, excelente.



## **Sutil**

---

Queso de sabor delicado, de suave rastro en el paladar.

# **T**

## **Taco**

---

Cada uno de los pedazos de queso o jamón, entre otros, de cierto grosor, que se cortan como aperitivo o merienda.

## **Tempranero**

---

Queso suave, ideal para el desayuno. Queso madrugador, para la primera hora del día.

## **Terroso**

---

Aroma y sabor de un queso con gusto a tierra húmeda. Textura de tierra, seco.

## **Tierno**

---

Queso con una fase de maduración (curación) mínima de 7 días.  
(RD 1113/2006 de 29 de septiembre).

## **Turofilia**

---

Tener amor o pasión por el queso. Por ende, a los amantes del queso se les conoce como turófilos.

# **V**

## **Viejo**

---

Queso con un proceso de maduración (curación) mínima de 100 días dependiendo de su peso.  
(RD 1113/2006 de 29 de septiembre).



## **Villalón (queso de)**

---

Queso de leche de oveja, producido en el municipio de Villalón de Campos (Valladolid). Es un queso fresco en forma cilíndrica “pata de mulo”.

## **Y**

### **Yesoso**

---

Queso muy seco, que produce una sensación similar a masticar tiza.

## **Z**

### **Zamorano (queso)**

---

Queso elaborado y curado en la provincia de Zamora a partir de leche producida por ganado ovino de razas autóctonas churra y castellana de la provincia zamorana. Cuenta con Denominación de Origen propia desde 1992 y es un queso de pasta prensada, graso y con una curación mínima de 60 días para los quesos menores de 1,5 kg.



INSTITUTO  
TECNOLÓGICO  
AGRARIO



Junta de  
Castilla y León