

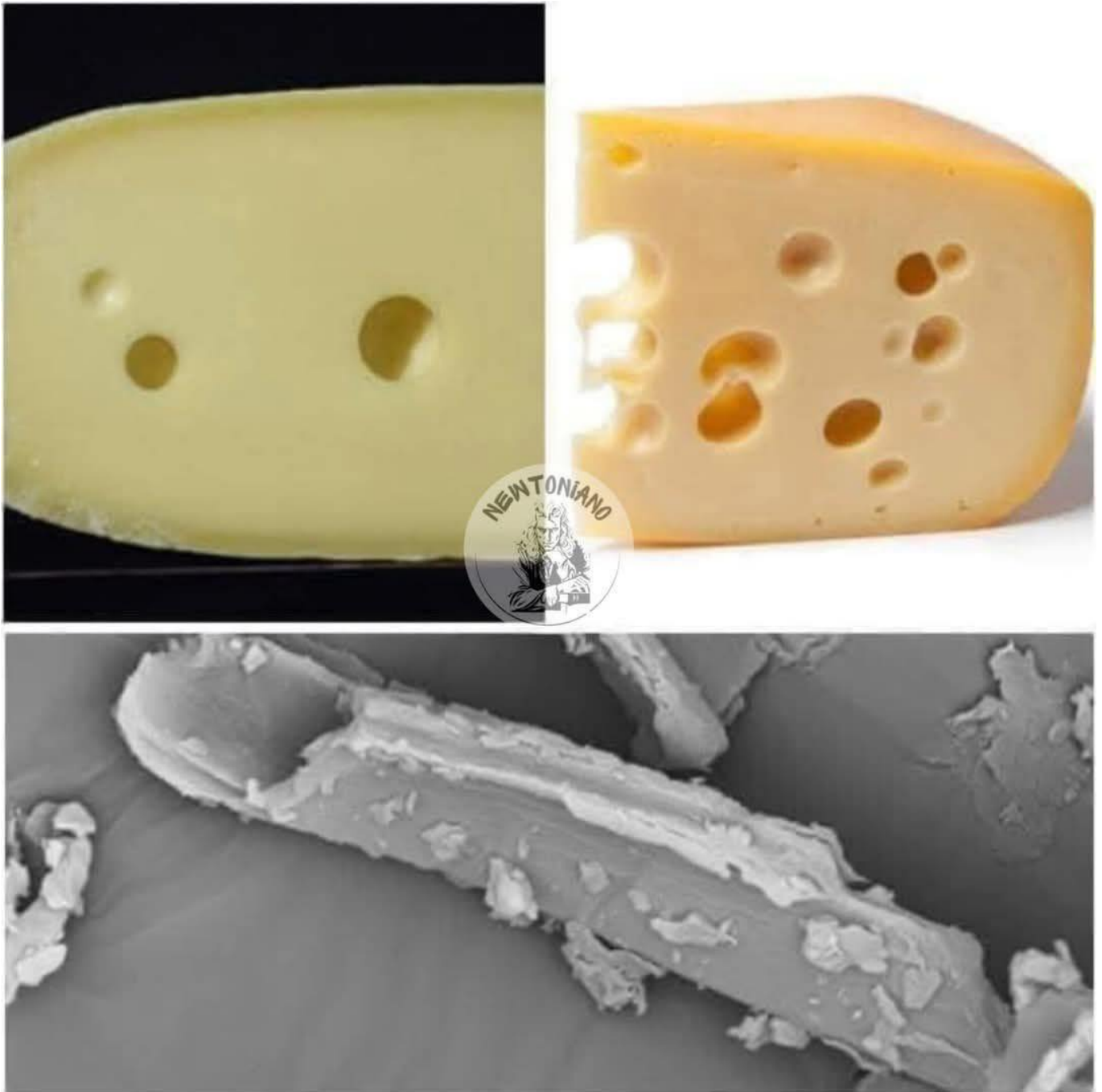
# El queso Emmental



Mucha gente sabe que los agujeros del queso emmental se deben al  $\text{CO}_2$  producido en la fermentación por bacterias, concretamente por bacterias ácido-propiónicas.

Llegó un momento en el que estos agujeros tan característicos casi desaparecieron del queso, lo que preocupaba enormemente a los productores. Nadie sabía por qué. Hasta 2015, cuando un grupo de investigadores descubrió que su formación está inducida por la presencia de micropartículas de heno.

Las partículas de heno contienen pequeñas burbujas de aire, que aumentan de tamaño gracias al dióxido de carbono producido por las bacterias ácido-propiónicas y ácido-lácticas.



Es decir, las partículas de heno actúan como puntos de nucleación en la formación de agujeros, determinando su número y su distribución en el queso. Tanto es así que los propios investigadores se sorprendieron al conocer que el número y el tamaño de los agujeros del queso puede ser controlado casi a voluntad, en función de la cantidad de micropartículas de heno que se añada a la leche.

Con las prácticas de producción, cada vez más higiénicas, se habían eliminado esas partículas de heno (por filtración) y como consecuencia, estaban desapareciendo los agujeros del

queso, ya que el dióxido de carbono producido en la fermentación escapaba al exterior del queso.



Hoy esas micropartículas de heno se pueden añadir (previamente higienizadas) a voluntad, a la leche previamente higienizada para lograr que el queso tenga agujeros en la cantidad, tamaño y distribución que se esperan de esta variedad.

Fuente: facebook.