



MOLÉCULA

Publicación mensual de la Facultad de Químicas de la Universidad de Castilla la Mancha
Nº 8 Época II. 1 de junio de 2005.

Editor: A. Mucientes.

Coordina Decanato

HISTORIA DEL QUESO (I)



El queso se hace desde siempre. Alguien "olvidó" una vasija con leche al sol y al sereno y así hizo el primer queso. Pronto se descubrió la utilidad del cuarto estómago de los ruminantes para coagular la leche: el cuajo. La ley judaica prohibió el uso del cuajo animal que propició la búsqueda de coagulantes vegetales como el jugo de la higuera y los brotes de cardo ("cynara"). La primera noticia escrita del queso es una tabla de arcilla sumeria de hace 6.000 años en la que se llevaba las cuentas del queso del rey. En la Península Ibérica han aparecido vasijas perforadas para la elaboración del queso con la misma antigüedad, del Neolítico y de la Edad del Bronce, en esta época los Tartessos conocían perfectamente el arte del cuajo y la elaboración del queso. Los romanos aportaron nuevas técnicas de elaboración, los árabes de la Península comían almojábama (un postre de queso y miel) y una cuajada que llamaban "iben". Los monjes en sus monasterios fueron mejorando el proceso de elaboración y los ganaderos trashumantes fueron difundiendo la variedad de quesos. Por América lo difundieron los conquistadores. Hoy en Europa vuelve el gusto por los buenos quesos artesanos.

Noticias

- El día 10 un grupo de profesores, encabezados por nuestro Decano, realizamos una visita a la bodega que la Universidad de Castilla la Mancha posee en la finca Galiana. La visita estuvo guiada por la Catedrática doña Dolores Cabezero Ibáñez, bajo cuya dirección se diseñó y puso en marcha dicha bodega. Recorrimos las zonas de recepción de la uva y de fermentación, del equipo de filtración y de la planta embotelladora.

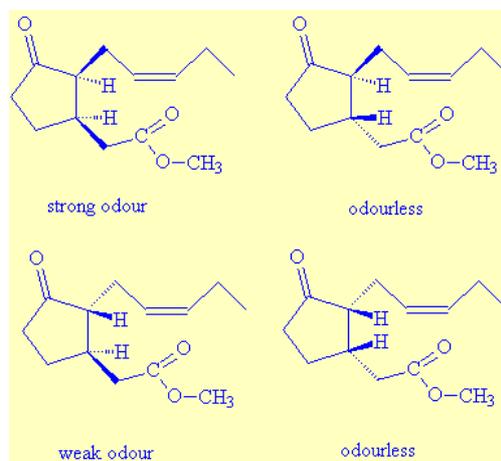


Noticias

- El día 20 tuvo lugar, en el Paraninfo Luís Arroyo, la entrega de orlas a los alumnos de quinto curso de las titulaciones de Licenciado en Química, Ingeniería Química, y Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. También se impusieron insignias a todos los doctores en Químicas por la Universidad de Castilla –La Mancha

Molécula del mes: metil epijasmonato

El grupo de Investigación en Enología y Productos Naturales (oenos-naturalia) del Departamento de Química Analítica y Tecnología de Alimentos, estudian mediante Cromatografía de Gases-Espectrometría de Masas y Cromatografía de Gases.-Olfatometría los compuestos volátiles de extractos orgánicos de distintos alimentos (zumos, vinos, mieles y plantas aromáticas) que mas impacto tienen en el aroma debido a sus bajos umbrales de percepción olfativa. Los isómeros de un mismo compuestos pueden presentar olores muy distintos: el metil epijasmonato presenta cuatro isómeros de los cuales uno tiene un intenso aroma floral a jazmín (umbral de percepción: 3ppb) mientras que dos de ellos son inodoros. Este compuesto se encuentra en el aceite esencial de jazmín y en el te negro y se comercializa como un apreciado aromatizante.



Este grupo está integrado por los profesores: M^a Dolores Cabezero Ibáñez, M^a Soledad Pérez Coello, Miguel Angel González Viñas y M^a Consuelo Díaz-Maroto y los becarios: Eva Sánchez Palomo, Emilia Guchu y Lucía Castro Vázquez.