

[Inicio](#) [Agroalimentación](#) El Gamonéu mantendrá su identidad con un fermento autóctono

Agroalimentación

El Gamonéu mantendrá su identidad con un fermento autóctono

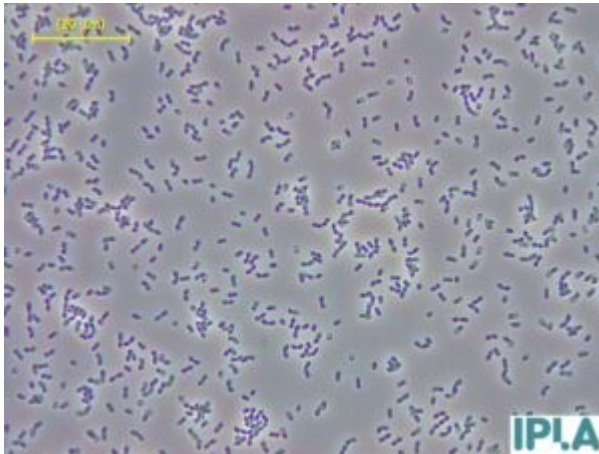
6 mayo, 2024



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) queso Gamonéu es el promotor del proyecto Grupo Operativo (GO) Gamonéu, que tiene como objetivo desarrollar un fermento autóctono formado por una serie de bacterias lácticas naturales, aisladas de quesos tradicionales elaborados con leche cruda sin adición de fermentos comerciales.

En este proyecto participan como socios beneficiarios la quesería SAT Vega de Ario y el IPLA-CSIC, que lleva a cabo los objetivos científicos y tecnológicos. Participan como colaboradores las queserías de la DOP Gamonéu El Recuestu, Vega de Ceñal, La Casina de Cebia, L'Arbeyal y D'Onao, y cuenta además con la coordinación técnica de Asincar.

Está cofinanciado por la UE FEADER, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Consejería de Medio Rural y Política Agraria y cuenta con una ayuda pública de 153.919,20€.



El trabajo que se realiza desde el IPLA-CSIC se aborda en tres fases. La primera ya se ha completado con éxito. Se ha generado una colección de bacterias aisladas de los quesos fermentados de forma natural elaborados en otoño de 2023 que está constituida por 335 bacterias.

El trabajo de la segunda fase consiste en la identificación de estas bacterias y en la selección de cepas para estudiar su capacidad para crecer y acidificar la leche y para generar compuestos volátiles responsables del aroma y sabor. Patricia Ruas, investigadora del IPLA-CSIC, ha indicado que “próximamente se analizarán estos quesos, una vez madurados en las cuevas naturales, mediante potentes técnicas analíticas para conocer cuáles son los compuestos (metabolitos) responsables del aroma y sabor tan peculiares de este queso. Estos serán los quesos que se intentarán reproducir con el uso del fermento autóctono, lo que permitirá asegurar una rápida y eficiente acidificación de la leche”.



La tercera fase del proyecto se iniciará a principios del próximo año con la elaboración piloto por una empresa biotecnológica del fermento seleccionado, el cual será empleado en una fabricación real en la quesería SAT Vega de Ario.



Con la ejecución de este proyecto se pretende reforzar la marca de calidad asociada a la producción del queso Gamonéu; controlar el proceso de producción para generar un producto de alta calidad, con seña de identidad y mayor reproducibilidad entre lotes de elaboración y consolidar una actividad agroganadera tradicional, que contribuye al mantenimiento del medio ambiente con una perspectiva de futuro para jóvenes generaciones de emprendedores/as en el sector.