

# CHEESELOVERS:

DIFERÉNCIATE A TRAVÉS DE LA  
EXPERIENCIA SENSORIAL

ALEXIS CABANÉTOS



Ingredion™

# AGENDA

- *SOMOS CHEESELOVERS*
- *EL MERCADO DEL QUESO EN MÉXICO*
- *LA EXPERIENCIA SENSORIAL*
- *PERSPECTIVAS*



# Situaciones que sólo los **#CHEESELOVERS** entenderán...

“ *Pasta sin queso, no es pasta; ya sea rallado, desmoronado o derretido. Andrea, 27* ”

“ *Cada que comes pizza, no puedes esperar a que se enfríe. Julio, 34* ”

“ *No hay nada más fácil y delicioso que un sándwich con todos los restos de queso que encuentres en el refrigerador. Carlos, 19* ”

“ *No puedes dejar de ponérselo a todos tus alimentos. Porque les da consistencia y les modifica el sabor ¡por uno mejor! Michelle, 46* ”

“ *Sabes que puedes añadirlo a todo porque es una gran fuente de proteínas, calcio y fósforo. Lorena, 30* ”



# ¿QUÉ ES EL QUESO?



Ingredion.

- Más de **4000** años de historia
- **Leche almacenada** en una bolsa confeccionada con estómago de oveja
- El cuajo presente en la bolsa y el calor, permitieron que prácticamente por accidente se separara la **cuajada del suero**
- Así el comerciante pudo degustar por primera vez en la historia el **sabor** y la **textura** de un queso



¿POR QUÉ  
**AMAMOS**  
EL QUESO?



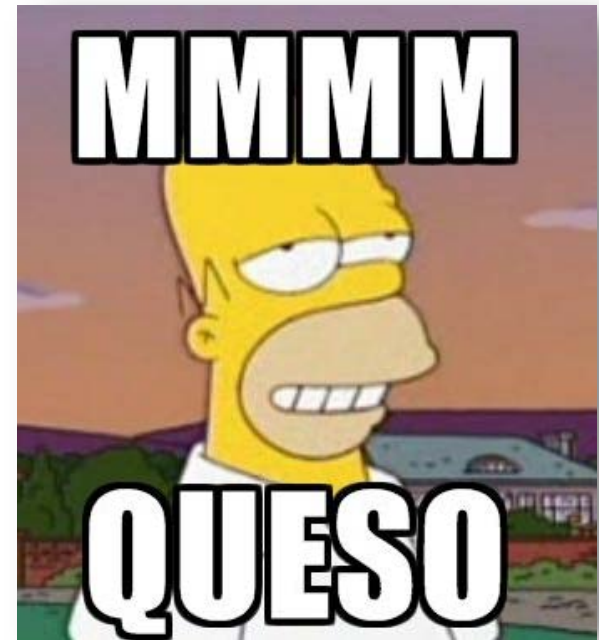
Ingredion.

## ATRIBUTOS SENSORIALES

- ✓ Sabor
- ✓ Textura:
  - ✓ Firmeza/Rallado
  - ✓ Fundido
  - ✓ Estirado

## CARACTERÍSTICAS

- ✓ Humedad del queso
- ✓ Origen de la leche
- ✓ Tiempo de maduración
- ✓ Fermentación con bacterias u hongos específicos



# TIPOS DE QUESO POR INGREDIENTES Y SU IMPORTANCIA EN EL MERCADO



**QUESOS NATURALES: 50%**



**QUESOS ANÁLOGOS: 30%**



**QUESOS EXTENDIDOS O  
PROCESADOS 20%**

# TIPOS DE QUESO POR SUS CARACTERÍSTICAS



**QUESOS FRESCOS**



**QUESOS MADURADOS**

# CONOCE EL **PANORAMA** DEL QUESO



Ingredion.

# PANORAMA DEL QUESO EN MÉXICO

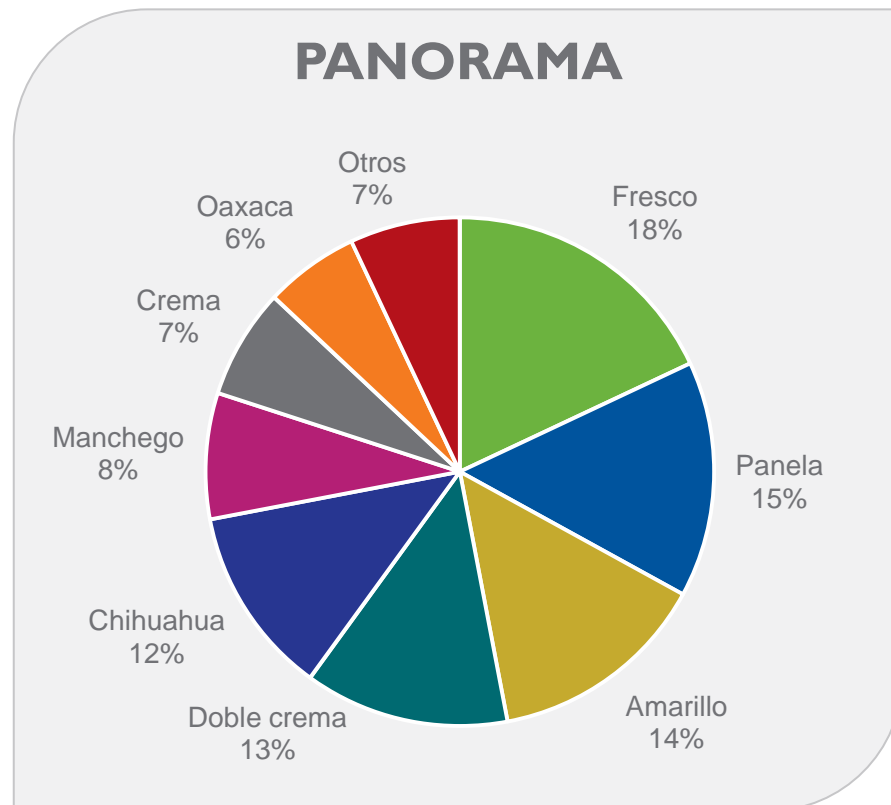


Consumo creciente anual  
(casi 700,000 Ton para 2017) **7.8%**

**9º** lugar en la producción  
de quesos

**6 KG** Per cápita  
al año

**1/4** Litros de  
leche



# CRECIMIENTO Y COMPOSICIÓN DEL MERCADO EN MÉXICO

- Los que el consumidor percibe como saludable o de alto valor nutricional

Panela

Fresco

De cabra

Queso procesado y análogo  
en volumen anual **2%**

Queso natural  
en volumen anual **3%**

## VENTAS DE QUESO

- Retail
  - Informal
  - Foodservice
- } **80%**



# CANAL FORMAL E INFORMAL



SUPERMERCADO



CENTRAL DE  
ABASTOS



RESTAURANTE



CREMERÍA EN  
TIANGUIS



PUESTO DE COMIDA  
CALLEJERA



PUESTO DE QUESO  
EN TIANGUIS

# CARACTERÍSTICAS DEL RETAIL

- Menor tamaño **20%** a granel
- Cadenas grandes **40%** granel
- **\$96-\$183** MXP/kg
- Amas de casa y foodservice de **menor tamaño**
  - *Panela*
  - *Amarillo*
  - *Oaxaca*





# CARACTERÍSTICAS DEL FOODSERVICE

- La tendencia en este canal es **mezclar** queso natural con análogo
- Los quesos **Mozzarella** y **Oaxaca** son los más utilizados en este canal, ya que hasta 80% de los alimentos preparados y servidos en estos establecimientos contienen queso

# CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO INFORMAL

- El **precio por kilo** es un indicador del tipo de queso (natural o procesado)
- **\$80-\$150** MXP/kg
- El foodservice informal (puestos) **varía dependiendo de la región**, encontramos puestos de quesadillas o pizza, más comunes en todo el país o algunos más regionales como jícama con queso rallado
- Hasta **90%** de los alimentos contienen queso
- Fresco, Chihuahua y asadero



# NO TODO ES QUESO PANELA EN MÉXICO

|                     | CHIHUAHUA   | GUADALAJARA   | VALLE DE MÉXICO  | LEÓN   |
|---------------------|---|---|--|--|
| 1                   | Chihuahua   | Queso de Fundir   | <b>Oaxaca</b>  | <b>Adobera</b>   |
| 2                   | <b>Asadero</b>  | <b>Adobera</b>  | Panela   | <b>Asadero</b>   |
| 3                   | Amarillo  | Crema   | De rueda   | Molido para rallar   |
| ATRIBUTOS VALORADOS |  Sabor   |  Sabor     |  Sabor      |  Frescura |
|                     |  Precio |  Frescura |  Precio    |  Calidad |
|                     |  Hebra |  Aroma   |  Frescura |  Sabor  |

Nota: Con base en las menciones en los puntos de venta

# PRESENTANDO LAS CUATRO TEXTURAS PREFERIDAS AL COMER

*En 2001, después de años de investigación, más de 240 horas de estudios de focus group y de investigación cuantitativa, el Understanding & Insights Group LLC (U & I) validó la existencia de cuatro texturas preferidas al comer, que llamaron:*

*Crunchers*

*Chewers*

*Smoothers*

*Suckers*

# TEXTURAS PREFERIDAS AL COMER EN ACCIÓN



43%

Desean sentirse plenos, alimentos húmedos y no secos; disfrutan la multitextura de los alimentos



33%

Prefieren tener la boca limpia rápidamente, sonido alto y texturas duras; el consumidor más rápido y que más ruido hace al comer



16%

Aman los alimentos suaves, indulgentes y con texturas uniformes; rara vez mastican chicle, ya que les duele la mandíbula



8%

Alternan entre masticar y chupar los alimentos; buscan la liberación significativa del sabor

\* Investigación global - promedio de 6 países

DIFERENCIÁNDOTE  
A TRAVÉS DE LA  
**EXPERIENCIA  
SENSORIAL**



Ingredion.

# DIFERENCIADORES

## FIRMEZA

Comprendida por la adhesividad, cohesividad y gomosidad

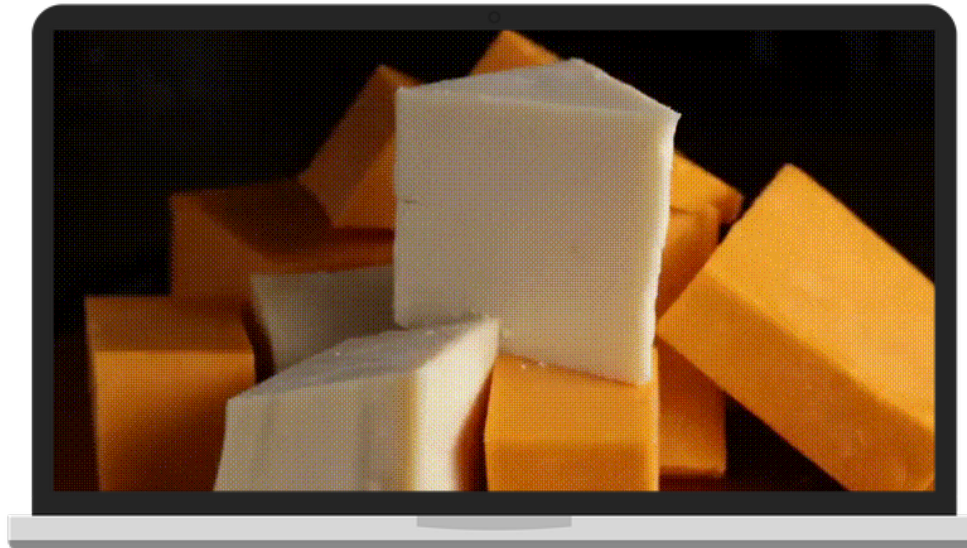
## CAPACIDAD DE FUNDIDO O GRATINADO

## ESTABILIDAD DE LA EMULSIÓN



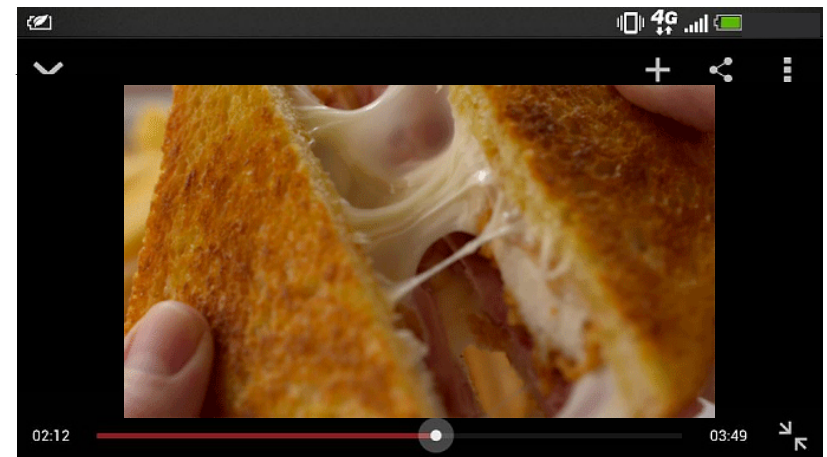
# FIRMEZA

- La importancia de la firmeza radica en el **rebanado y/o rallado óptimo** del queso
- Los factores que afectan la firmeza del gel no permanecen constantes, se ven influenciados por factores como la **composición inicial de la leche, tratamiento térmico, pH**, entre otros
- Se busca solidez mayor al **atrapar el agua presente en el sistema**, permitiendo uniformidad y características sensoriales ideales



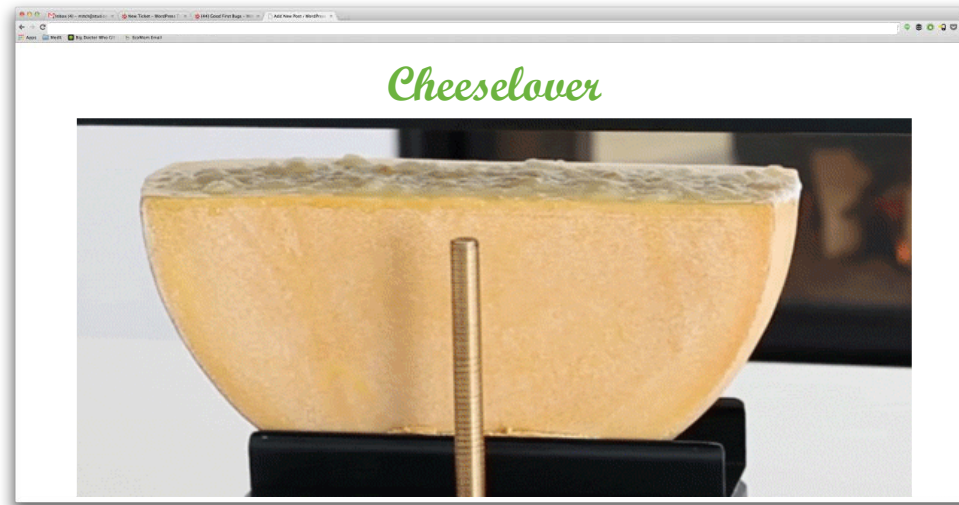
# FUNDIDO Y ESTIRADO

- Al estar expuesto el queso al **calentamiento** (alrededor de los 35° C), **la grasa comienza a licuarse**, por lo que el queso se ablanda; conforme el calentamiento continúa los **enlaces de caseína se rompen**, formando una consistencia líquida espesa; la fusión completa se produce a aproximadamente 55° C en los quesos de alta humedad como mozzarella y alrededor de 65° C en los quesos de baja humedad como el cheddar y el suizo.



# EMULSIFICACIÓN DE LA GRASA

- Los glóbulos de grasa se encuentran distribuidos en una **matriz de proteína**. El **tamaño de los glóbulos** depende del **grado de emulsificación**, el cual está determinado por el tipo y cantidad de sales emulsificantes, otros ingredientes y condiciones de proceso
- La **liberación de grasa** es un defecto que surge principalmente por la **coalescencia de grasa**, ya sea por el rompimiento de la membrana globular durante esfuerzos de cizalla, por deshidratación parcial o por encogimiento de la matriz de paracaseína



# PERSPECTIVAS

**Crecimiento** anual de  
Proyectado el año 2021 **3%**

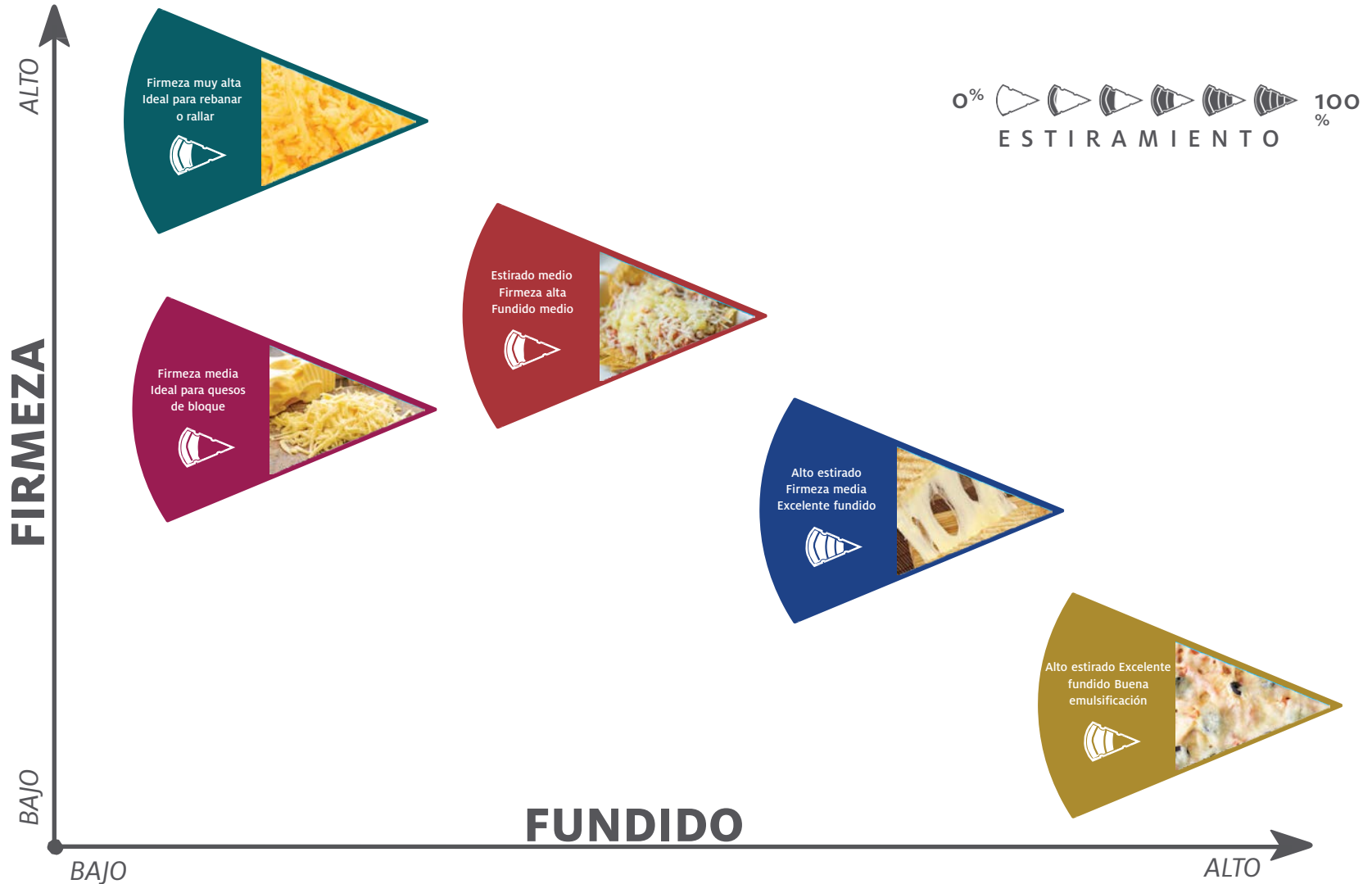
Se espera **crecimiento** en la  
categoría de quesos madurados



Mejora de **capacidad de producción,**  
**rentabilidad** y revisiones continuas del  
**portafolio** de los productores



# LA SOLUCIÓN IDEAL PARA TUS FORMULACIONES DE QUESO



# RESUMEN

- El queso es un **alimento tradicional** y con mucha historia, cuyas propiedades y diferenciación como **sabor y textura** (firmeza/rallado, fundido y/o estirado) han logrado que lo amemos
- En México existe una gran **diversidad de quesos** y esto es independiente de su calidad y características sensoriales, la elección del consumidor dependerá de las **cuatro texturas preferidas al comer**
- El consumo de queso en México sigue en **crecimiento** y diferentes **ingredientes** nos ayudan a lograr que cada vez más gente se enamore del queso y sea un **Cheeselover**



LA EDAD SÓLO ES  
IMPORTANTE SI ERES



**¡GRACIAS!**

**Alexis Cabanétos**

[alexis.cabanetos@ingredion.com](mailto:alexis.cabanetos@ingredion.com)

***VISÍTANOS EN LOS STANDS 328 Y 222***

**SÍGUENOS:**

