

Queso cottage americano

Naturalmente fresco, alto contenido en proteínas

El queso cottage es un producto lácteo con un sabor suave y una textura cremosa, heterogénea y espesa, elaborado a partir de leche descremada.

A medida que las **dietas ricas en proteínas** y bajas en grasas ganan popularidad para controlar el peso y desarrollar músculos, el queso cottage se está convirtiendo en una **opción popular y saludable**. Se espera que el mercado mundial del queso cottage crezca con una **tasa compuesta anual del 6,0 %** (2023-2031).

El queso cottage también es muy apreciado por su **versatilidad y comodidad**. Es un snack nutritivo y listo para consumir que se puede disfrutar solo, en batidos o en platos dulces y salados, lo que lo hace perfecto para cualquier ocasión. Las recetas que son tendencia en las redes sociales han aumentado significativamente su popularidad.

Para seguir siendo competitivos, las marcas de queso cottage están innovando con variaciones como **opciones con infusión de frutas** (10 % de los nuevos lanzamientos en el mercado mundial, de enero de 2022 a marzo de 2025) y nuevos sabores salados, mientras que **los microorganismos con propiedades beneficiosas** mejoran las formulaciones y ofrecen oportunidades de diferenciación.

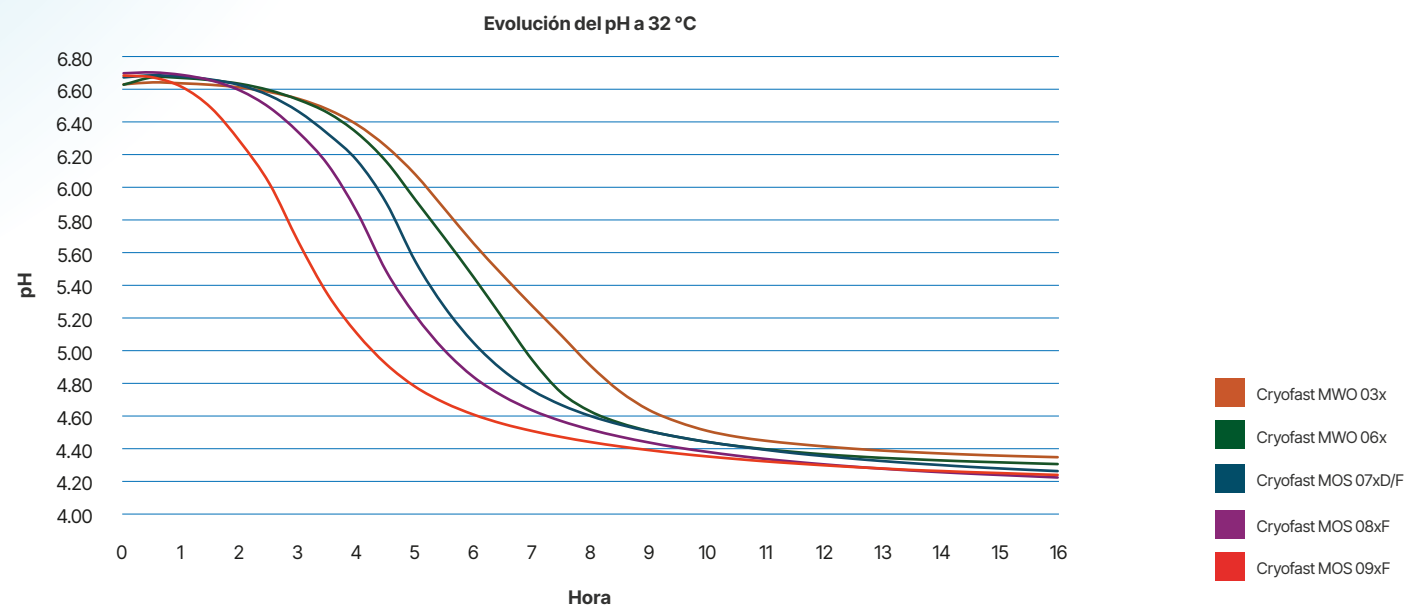
Nuestros cultivos iniciadores seleccionados ayudan a los fabricantes a ofrecer queso cottage de alta calidad, garantizando la textura consistente típica, sabores mejorados y una mayor eficiencia en la producción, lo que permite a los productores satisfacer **la creciente demanda de los consumidores de productos deliciosos, nutritivos y prácticos.** ^[1]



Cultivos para la fermentación del queso

Nuestros cultivos iniciadores para el queso cottage están compuestos por cepas mesófilas y por cepas mesófilas y termófilas. Las más utilizadas son *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* y *Streptococcus Thermophilus*.

Cultivos	Descripción	Composición	Velocidad de acidificación	Tiempo de fermentación hasta pH 4,60	Temperatura de incubación
MWO 03X MWO 05X MWO 06X	Mesófila homofermentativo	<i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>lactis</i> <i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>cremoris</i>	+	De 8h:30 a 9h:30	25-34°C
MOS 071D MOS 07xF	Meso - termo Homofermentativo	<i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>lactis</i> <i>Streptococcus Thermophilus</i>	++	7h30	28-36°C
MOS 080F MOS 082F	Meso - termo Homofermentativo	<i>Streptococcus Thermophilus</i> <i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>lactis</i>	+++	7h	28-38°C
MOS 090F MOS 092F	Meso - termo Homofermentativo	<i>Streptococcus Thermophilus</i> <i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>lactis</i>	++++	6h	28-38°C



Leche desnatada en polvo reconstituida al 9 %

Culturas para el aderezo

En algunos casos, el aderezo también utiliza cultivos mesófilos que fermentan el citrato. Normalmente se utilizan *Leuconosīoc* o *Laciōcoccus laciīs* subsp. *laciīs* biovar *diaceīylaciīs*, aunque también se utilizan cultivos termófilos.

Aderezo	Descripción	Composición	EPS	Velocidad de acidificación	Tiempo de fermentación hasta pH 4,60	Temperatura de incubación
MWO 030	Mesófila homofermentativo	<i>Laciōcoccus laciīs</i> ssp. <i>laciīs</i> <i>Laciōcoccus laciīs</i> ssp. <i>cremoris</i>	-	+	De 8h:30 a 9h:30 (32°C)	20-32 °C
MW 03xN MW 03xR MW 03xT MW 03xQ	Mesófilo Homofermentativo Heterofermentativo	<i>Laciōcoccus laciīs</i> ssp. <i>cremoris</i> <i>Laciōcoccus laciīs</i> ssp. <i>laciīs</i> <i>Laciōcoccus laciīs</i> ssp. <i>laciīs</i> biovar <i>diaceīylaciīs</i> <i>Leuconosīoc</i>	-	++	De 8h:30 a 9h (32°C)	20-32 °C
MO242 MO342	Mesófilo Homofermentativo	<i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>lactis</i>	++	+++	9h (32°C)	20-32 °C
M342N M335Q	Mesófilo Heterofermentativo	<i>Leuconosīoc</i> <i>Laciōcoccus laciīs</i> ssp. <i>laciīs</i> <i>Laciōcoccus laciīs</i> ssp. <i>cremoris</i> <i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>lactis</i> biovar <i>diacelllactis</i>	++	++++	10h 15h (22°C)	20-32 °C
ST440 ST442 ST446	Termófilo Temperatura	<i>Sīrepīococcus thermophilus</i>	+++	+++	7h	20-32 °C
Y337A Y338A	Termófilo Temperatura	<i>Sīrepīococcus thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i>	++	+++	6h	34-43°C

Nota: la «x» hace referencia a las distintas alternativas de fagos disponibles. Solicite más información a su representante técnico comercial.

Culturas alimentarias con efecto protector

Cultures	Descripción (protección contra)	Composición	Temperatura de almacenamiento	Temperatura de incubación
LPRA	Anti-hongos y anti-levaduras flora indeseada Aderezos fermentados y no fermentados	<i>Lactiplanibacillus planiarum</i> ssp. <i>planiarum</i> <i>Lactocaseibacillus rhamnosus</i>	4-10 °C	24-38°C
LRB	Anti-hongos y anti-levaduras flora indeseada Aderezos fermentados y no fermentados	<i>Lactocaseibacillus rhamnosus</i>	4-10 °C	24-38°C
CNBAP	Anti Pseudomonas flora indeseada Aderezo fermentado y no fermentado	<i>Carnobacterium</i>	4-10 °C	24-38°C
SP 1	Anti-hongos y flora no deseada Aderezos fermentados y no fermentados	<i>Lactocaseibacillus rhamnosus</i>	4-10 °C	24-38°C
BGP 93	Flora no deseada Aderezos fermentados y no fermentados aderezo	<i>Lactocaseibacillus casei</i>	4-10 °C	24-38°C



[1] Fuentes: Mintel; verifiedmarketresearch.com; dairyfoods.com; foodnavigator.com
Los datos, resultados e información obtenidos y citados en esta investigación son precisos y fiables, y se refieren únicamente a las condiciones y el entorno específicos en los que la empresa llevó a cabo el estudio. Cualquier prueba realizada en condiciones distintas a las de la investigación llevada a cabo por la empresa puede generar resultados, datos o conclusiones diferentes. En tales casos, la empresa no se hace responsable de ninguna discrepancia o desviación.
La introducción del Producto en mercados fuera de la Unión Europea es responsabilidad exclusiva del comprador. Este último debe asegurarse de que el Producto cumple plenamente con las leyes y normativas vigentes en el territorio de destino y que cumple todos los requisitos necesarios para su comercialización legal.