

El falso azafrán como colorante para el queso sbrinz

(Ensayo efectuado en el Laboratorio de lechería de la Facultad de agronomía y veterinaria)

POR J. G. RIVAS

Generalmente se emplea la solución hidroalcohólica de los estigmas del verdadero azafrán (*Crocus sativus* L.) como colorante para el tipo de queso indicado, pero tiene el inconveniente de ser un producto caro. Esta causa nos indujo a ensayar el falso azafrán (*Carthamus tinctorius* L.) como sustituto, por cuanto tiene un valor mucho menor.

Según las investigaciones del doctor Víctor Astrada, los pétalos de este vegetal contienen tres sustancias colorantes, dos de las cuales amarillas, solubles en agua y la tercera roja, es insoluble en agua pero soluble en carbonato de sodio. Nosotros, para los quesos elaborados durante el curso de 1924, hemos empleado las sustancias amarillas preparadas por el doctor Astrada en la siguiente forma: 1 gramo de *Carthamus*, se dejó macerar durante 48 horas en 100 cc. de agua. De la solución resultante se emplearon 4 cc. por cada 100 litros de leche por elaborar.

La coloración resultante, observada a los siete meses de fabricado el queso, es satisfactoria, pero algo débil; pensamos que la coloración se intensificará algo más, a medida que avance la maduración del queso, conforme a las propiedades de esta materia colorante. En caso contrario, aumentando el porcentaje del colorante se pueden obtener óptimos resultados. En cuanto al gusto y olor no son afectados.

Para el año en curso, tenemos proyectados otros ensayos comprobatorios al respecto.

Mayo de 1925.