



GOVERN
DE LES ILLES BALEARS
Conselleria d'Agricultura i Pesca
Direcció General d'Agricultura

IQUA

Institut
de Qualitat
Agroalimentària

Els aliments *de les Illes Balears*



Formatge
Mahón-Menorca



Febrer 2003

FORMATGE MAHÓN-MENORCA

HISTÒRIA



El formatge és i ha estat un producte emblemàtic de Menorca. Es fa amb llet de vaca i la seva elaboració respon a tradicions ancestrals i és un dels pilars en el qual se sustenta part de la història i de la tradició ramadera i culinària de Menorca.

Sembla que el formatge ja es coneixia a l'illa de Menorca 2.000 anys aC, tal i com ho suggereixen restes de ceràmica d'aquesta època que podrien pertànyer a utensilis emprats per a l'elaboració d'aquest aliment i hi ha documents que constaten que en el segle V els habitants de l'illa ja s'alimentaven de llet i de formatge i que devers el segle XIII s'hi produïen, en quantitats importants, vins, carns i formatges de bona qualitat, amb els quals es realitzava un intens i productiu comerç exterior.

Durant el període de dominació britànica es va donar un nou impuls a la comercialització del formatge i se n'exportava molt a través del port de Maó. Aquest fet va fer que en els llocs de destí es conegués com a formatge de *Mahón*, encara que una bona part havia estat elaborat a altres localitats menorquines.

A mitjan segle XIX, els maduradors de formatge es dedicaven al recull de formatges tendres dels llocs de l'illa i a la seva posterior maduració en condicions controlades. Avui en dia n'hi ha un important nombre i són un exemple de dedicació a la seva feina i una peça clau dins la producció del present segle.

En aquests darrers 30 anys han aparegut centres d'elaboració i de maduració que han incorporat noves tecnologies i han respectat el màxim possible l'ancestral procés artesà. L'alta capacitat ha generat un augment de producció, cosa que ha obligat a potenciar el mercat de vendes.

TIPUS DE FORMATGE MAHÓN-MENORCA



L'excel·lent qualitat del formatge i les seves característiques ben definides fan que des de 1985 gaudeixi de la Denominació d'Origen (DO) formatge *Mahón*. Posteriorment l'any 1998, s'incorporà la paraula Menorca al formatge emparat, el qual passà a anomenar-se *Mahón-Menorca*.

El formatge *Mahón-Menorca* és un formatge de pasta premsada, forma paral·lelepípedica, amb arestes arrodonides, fet amb llet de vaca, elaborat i madurat exclusivament a Menorca, segons la tradició i la normativa recollida en el reglament de la DO.

Se'n distingeixen dos tipus:

Mahón-Menorca: quan la llet és sotmesa a algun tractament de conservació com, per exemple, la refrigeració i/o la pasteurització.

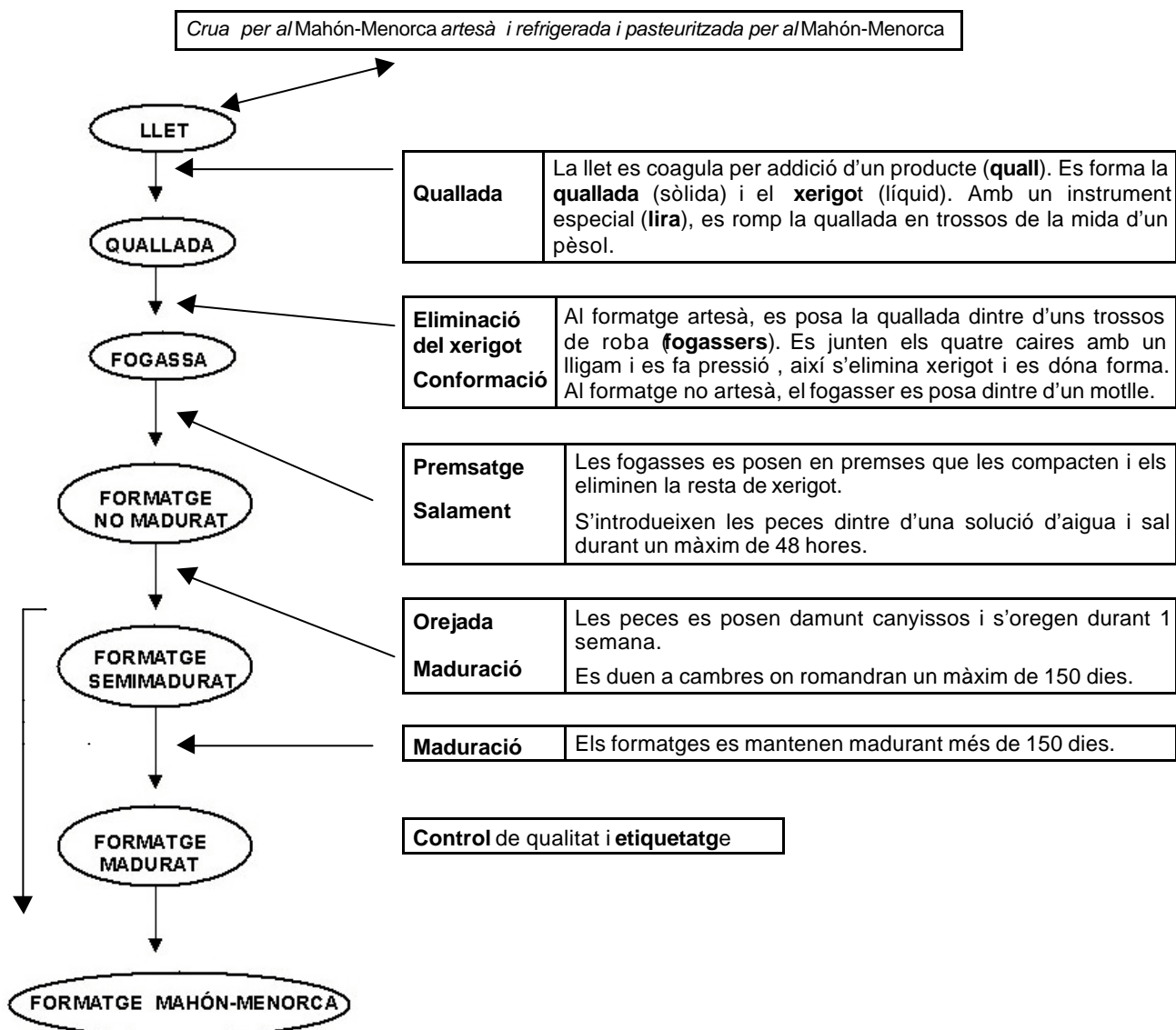
Mahón-Menorca artesà: fet amb llet acabada de munyir i que no ha estat sotmesa a cap tipus de tractament de conservació.



Ambdós tenen en comú els mateixos processos bàsics però amb certes diferències que repercuteixen en les característiques del producte final. Qualsevol d'aquests tipus de formatge es classifica com a **semimadurat**,

quan el període de maduració és inferior a 150 dies, o **madurat**, si n'és superior.

ELABORACIÓ DEL FORMATGE *MAHÓN-MENORCA*



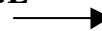
Les imatges representen algunes etapes del procés d'elaboració del formatge Mahón-Menorca
Escriu el nom de cada una d'elles.





FULL DE TAST

FORMATGE



Atribut		Descriptor	Mostra A	Mostra B
Color		<i>Blanc, blanc- groguenc, Blanc- os, blanc- arena, crema, groc...</i>		
Ulls	Número	<i>Cap, pocs, molts</i>		
	Mida	<i>Cap d'agulla, gra d'arròs, l lentia, pèsol</i>		
<i>Compara les dues mostres i anota al requadre la lletra de la mostra que té l'atribut proposat amb major intensitat (A/B)</i>				
Aroma		<ul style="list-style-type: none"> Intensitat 		
Textura		<ul style="list-style-type: none"> Duresa 		<ul style="list-style-type: none"> Elasticitat
		<ul style="list-style-type: none"> Friabilitat 		<ul style="list-style-type: none"> Adhesivitat
Sabor		<ul style="list-style-type: none"> Àcid 		<ul style="list-style-type: none"> Salat
		<ul style="list-style-type: none"> Amarg 		

✓ Valora globalment el sabor de cada tipus de formatge (escala de preferència).

A	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
B	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS

Formatge semimadurat



Té un nombre variable d'ulls de diferents dimensions però no superiors a la mida d'un pèsol. El tall resulta fàcil i la superfície queda llisa, sencera i brillant. És bla i té una notable elasticitat. El color va canviant des del blanc característic de la fogassa fins a un groc pàl·lid, quasi eburni, que s'obscura al llarg de la maduració, especialment a prop de la crosta. El sabor és suau, lleugerament salat i àcid, sense amargor, una mica

picant i amb certes reminiscències de llet o de mantega.

Formatge madurat

La pasta és més ferma i dura que la del semimadurat i menys elàstica. Presenta un color groc més intens i obscur i el nombre i la mida d'ulls minven de forma apreciable. Resulta més difícil de tallar i la superfície del tall és més rugosa i menys brillant. Es formen escates en direcció contrària al tall i en estats avançats de la maduració fins i tot es pot rompre.

El sabor salat s'intensifica i apareix una lleugera picantor mentre es perd el record de la llet. Les aromes s'accentuen i es fan més complexes



CARACTERÍSTIQUES NUTRICIONALS

A la taula següent es mostra la composició del formatge *Mahón-Menorca* semimadurat i del madurat. Les diferències són bàsicament atribuïbles a la major pèrdua d'aigua que es produeix a mida que el període de maduració és més llarg.

	Semimadurat	Madurat
Aigua (g)	39	33
Proteïna (g)	24	27
Greixos (g)	29	32
Calci (mg)	610	670
Fòsfor (mg)	480	530

* per 100 g de mostra


- És un aliment ric en **proteïnes** (25%) d'alt valor biològic i de molt bona digestibilitat, la qual cosa el converteix en una de les millors fonts proteiques. Basta dir que 200 g de formatge cobreixen les necessitats proteiques diàries d'un adolescent, mentre que serien necessaris 300 g de carn o de peix, 2 litres de llet o 3 kg de fruita.
- Té un alt contingut en **greix**, de l'ordre del 30%, que li dóna un elevat valor energètic.
- Les aportacions **d'elements minerals** són importants, principalment de calci, fòsfor i magnesi.
- Aporta quantitats substancials de vitamina **A** i del grup **B**.




Indica les precaucions que creus que s'han de prendre a l'hora d'escollir i conservar el formatge. Enumera diverses formes de consumir el formatge i plats o productes que el contenguin.

FORMATGE MAHON-MENORCA

ACTIVITATS PER TREBALLAR DESPRÉS

 Per què en la classificació d'aliments se solen agrupar la **llet** i els derivats lactis amb els **ous**? Assenyala alguna característica comuna



 Vertader o fals?

El formatge que es fa a les Illes és del tipus formatge de **pasta premsada**

Existeixen dos tipus de formatge *Mahón-Menorca* emparats per la Denominació d'Origen

El formatge *Mahón-Menorca* és un formatge fet a base de llet d'ovella

El brossat és el formatge acabat de fer, abans de premsar

La part que queda líquida després de quallar la llet es diu **xerigot**

Un formatge madurat té més contingut d'aigua que un formatge tendre

50 g de formatge aporten uns 5 g de proteïna

Tots els formatges amb la denominació *Mahón-Menorca* es fan al terme de Maó

El formatge <i>Mahón</i> en funció del temps de maduració es denomina:	Quines condicions han de tenir els llocs on madura el formatge?	Enumera algunes diferències entre el formatge <i>Mahón</i> artesà i no artesà.
--	---	--



*Fer una visita a un lloc on
s'elabori formatge.*

