

# Quesos tipo americano

Existen algunas imitaciones que no provienen de la leche. Identifícalos y decide cuál prefieres.

⌚ Tiempo de lectura: 10 minutos.

Por su versatilidad, el queso se ha introducido en diferentes platillos. Uno de los más famosos es el queso "americano" o "tipo americano". Te presentamos los resultados del Estudio de Calidad a este producto.

## Invencción del Queso Tipo Americano

James y Norman Kraft inventaron el queso procesado en 1916. Lo vendieron en latas al ejército de Estados Unidos durante la Primera Guerra Mundial y fue hasta 1950 que Kraft perfeccionó el corte.

Poco después apareció una máquina que podía envolver individualmente las rodajas. Algunos lo denominan "tipo americano", otros le dicen amarillo.

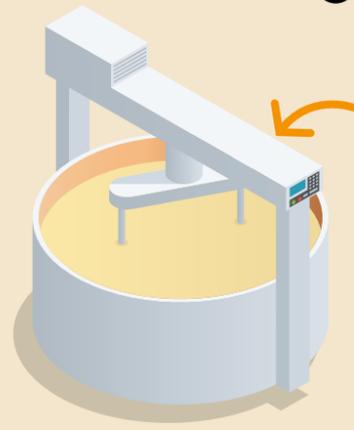
Como puedes ver, no existe una denominación oficial para el queso tipo americano.



## ¿CÓMO SE HACE EL QUESO TIPO AMERICANO PROCESADO?



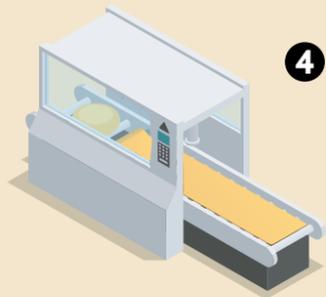
**1 Molturación**  
El queso de partida, cheddar blanco por ejemplo, es introducido en una molturadora para reducir su tamaño a pequeños trozos.



**2 Mezclado**  
El queso se introduce en una mezcladora donde se añade el resto de los ingredientes (agua, sal, sales fundentes, entre otros) para obtener una base de queso procesado.

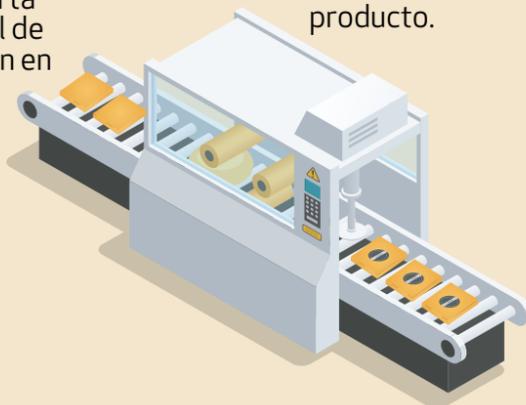


**3 Procesado**  
Los ingredientes se calientan y agitan simultáneamente.



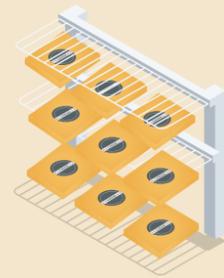
**4 Formado de láminas y enfriamiento**  
El producto resultante se transforma en láminas a la vez que se enfría.

**5 Cortado de piezas**  
El queso se corta al tamaño final de la presentación en el mercado.



**6 Envasado**  
Se envasa el producto.

**7 Empaquetado final y Distribución**  
Se sigue el proceso de empaquetado y distribución hasta llegar al consumidor.



## FÍJATE QUÉ ESTÁS COMPRANDO

Queso	Quesos procesados	Imitación queso o estilo queso	Preparaciones alimenticias tipo queso
<ul style="list-style-type: none"> <li>Su origen debe ser 100% de leche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se obtienen a partir de una mezcla de quesos provenientes de la leche fundida y emulsionada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No son queso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No deben ser considerados quesos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Se producen a partir de la cuajada de leche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contienen productos lácteos como leche en polvo, caseína o sólidos lácteos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Son formulaciones compuestas por agua, almidón, grasas vegetales, sales fundentes, entre otros aditivos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contienen mezclas de quesos madurados.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>No se le deben agregar grasas vegetales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pueden adicionar estabilizantes, conservadores, colorantes y otros aditivos permitidos por la Secretaría de Salud (SS).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sustituyen la grasa de la leche, proteína de la leche, o ambas, parcial, o totalmente, con alternativas no lácteas (almidón o grasa vegetal).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para abaratar costos, pueden adicionar grasas vegetales, almidón, saborizantes y otros componentes para dar textura.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La proporción entre las proteínas de suero y la caseína no debe ser superior a la de la leche.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Tienen más agua, menos proteína y más carbohidratos en comparación con los quesos y quesos procesados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tienen más agua, muy poca proteína y más carbohidratos en comparación con los quesos y quesos procesados.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Al ser quesos, pueden ser regulados por la NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, Queso-Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba.</li> </ul>			

## NO HAY NORMA, POR LO QUE HACEN LO QUE QUIEREN

Dado que no hay una norma oficial que establezca la denominación de Queso tipo americano, hacen lo que quieren.

Durante varios años, las diferentes marcas han usado los términos: estilo, imitación o tipo queso, resaltando en ocasiones la palabra queso cuando no lo son. Para que la información sea más clara al consumidor, la

modificación a la NOM-051-SCFI/SSA1, que entrará en vigor en abril de 2021, establece que las denominaciones de los productos imitación deberá aparecer en la parte superior izquierda de la superficie principal de exhibición, colocando la palabra IMITACIÓN al principio en mayúsculas, con negrillas en fondo claro en un tamaño del doble al resto de la denominación.

# CONOCE EL ESTUDIO

## SE EVALUARON

**22 PRODUCTOS** correspondientes a:

**11** quesos

**9** denominaciones imitaciones, estilos o tipo queso

**2** preparaciones alimenticias tipo queso amarillo en sus diferentes denominaciones



# RECOMENDACIONES

### Lee las etiquetas

Como siempre, te recordamos leer las etiquetas ya que es fundamental para hacer la elección correcta. En el mercado se encuentran productos cuyas características, a simple vista, pueden ser similares pero que se denominan como "estilo", "imitación" o "preparación alimenticia".

### Considera los ingredientes

La declaración pormenorizada de los ingredientes es importante no solo desde un punto de vista nutricional, sino para diferenciar entre las diversas variedades de productos.

### Manténlos en refrigeración

Una vez adquiridos, mantenlos siempre bajo refrigeración.

# SE VERIFICÓ

### Información al consumidor

Se comprobó que todas las muestras tuvieron la información que requiere la normatividad:

### Denominación

Debe ser visible al consumidor y presentarse en la cara principal de exhibición.

### Marca

### Presentación

### Contenido de agua

El agua añadida llega a ser en algunas marcas el primer ingrediente.

### Presencia de almidón

Fue determinado ya que se usa para abaratar el producto.

### Lote

### Fecha de caducidad



### Aporte y tabla nutrimental

- Proteína
- Grasa
- Carbohidratos
- Aporte calórico

### Grasa vegetal

**Nombre y domicilio** del fabricante o comercializador.

### País de origen

### Razón social

### Ficha técnica

Periodo de adquisición de los productos: del 27 de julio al 25 de agosto del 2020  
 Periodo del estudio: del 27 de julio al 7 de septiembre del 2020  
 Marcas analizadas: 22  
 Pruebas realizadas: 227

### NORMATIVIDAD

- NOM-002-SCFI-2011. Contenido Neto. Tolerancias y Métodos de Verificación.
- NOM-051-SCFI/SSAI-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-086-SSAI-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
- NOM-243-SSAI-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

PRECIOS:

- \$ Precio promedio
- \$ Precio único encontrado
- \$ Precio por 100g



Precios Promedios, Únicos y por 100 g de Queso Tipo Americano en la Ciudad de México y Zona Metropolitana, Saltillo, San Luis Potosí y Zacateca levantados del 21 al 25 de septiembre de 2020.

# Queso

**Se denomina queso, sin serlo**



Marca	AGUASCALIENTES	Esmeralda	Great Value	Kraft Singles	Kraft Singles	LALA	LALA	PHILADELPHIA	PHILADELPHIA	PRÉSIDENT	SABORES DE MI TIERRA
Denominación	Queso fundido tipo americano	Queso tipo americano	Queso tipo americano	Queso procesado tipo americano	Queso procesado pasteurizado reducido en grasa	Queso tipo americano procesado pasteurizado	Queso tipo americano procesado pasteurizado reducido en grasa	Queso fundido tipo americano	Queso fundido tipo americano reducido en grasa	Queso tipo americano para una deliciosa hamburguesa sabor Cheddar	Queso tipo americano rebanado
País de origen	México	México	México	México	México	México	México	México	México	México	México
Presentación	175 g	280 g	144 g	144 g	144 g	144 g	144 g	144 g	144 g	140 g	240 g
Agua (%)	48.0%	49.0%	46.8%	57.5%	59.3%	46.7%	48.0%	53.6%	53.3%	44.4%	64.3%
Proteína (%)	18.30%	12.40%	15.24%	14.64%	16.20%	16.19%	17.31%	13.31%	15.62%	13.82%	0.49%
Grasa (%)	17.0%	22.0%	25.7%	11.2%	8.2%	26.2%	15.0%	11.7%	10.2%	23.5%	11.7%
Carbohidratos (%)	11.78%	12.75%	7.23%	12.35%	11.74%	5.66%	14.01%	15.82%	14.38%	14.19%	20.71%
Aporte energético (kcal en 100 gramos)	273 kcal/100 g	299 kcal/100 g	321 kcal/100 g	209 kcal/100 g	186 kcal/100 g	323 kcal/100 g	260 kcal/100 g	222 kcal/100 g	212 kcal/100 g	324 kcal/100 g	190 kcal/100 g
Información al consumidor	Completa	Completa	Completa	Completa	Completa	Completa	Completa	Completa	Completa	Completa	Incompleta
Almidón	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	Sí
Grasa vegetal	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	Sí

Aporte nutricional

Productos ordenados alfabéticamente.

PRECIOS:

- \$ Precio promedio
- \$ Precio único encontrado
- \$ Precio por 100g



Precios Promedios, Únicos y por 100 g de Queso Tipo Americano en la Ciudad de México y Zona Metropolitana, Saltillo, San Luis Potosí y Zacateca levantados del 21 al 25 de septiembre de 2020.

**Las imitaciones queso o estilo queso y preparaciones alimenticias tipo queso no son queso.**

# Estilo, imitación, tipo queso



## Preparaciones alimenticias tipo queso americano



Marca	Aurrera	BURR	CAPERUCITA	El Ciervo	Chipilo Americano	franja	Nutri	precissimo	La Villita
Denominación	Imitación queso tipo americano	Queso americano. Imitación queso americano	Estilo queso tipo americano	Estilo queso americano	Imitación queso fundido tipo americano	Alimento estilo queso fundido americano	Estilo queso tipo americano	Tipo Americano	Estilo queso fundido americano
País de origen	México	México	México	México	México	México	México	México	México
Presentación	280 g	302 g	140 g	140 g	144 g	144 g	140 g	140 g	210 g
Agua (%)	62.4%	51.3%	47.1%	59.9%	46.0%	58.5%	47.4%	64.1%	49.0%
Proteína (%)	4.52%	4.19%	13.99%	4.76%	8.63%	3.70%	5.01%	0.92%	8.92%
Grasa (%)	12.2%	25.2%	24.2%	13.7%	21.7%	13.2%	26.0%	8.7%	25.7%
Carbohidratos (%)	19.14%	16.43%	9.53%	19.70%	20.52%	21.12%	17.98%	24.24%	12.63%
Aporte energético (kcal en 100 gramos)	204 kcal/100 g	309 kcal/100 g	312 kcal/100 g	221 kcal/100 g	312 kcal/100 g	218 kcal/100 g	326 kcal/100 g	179 kcal/100 g	318 kcal/100 g
Información al consumidor	Completa	Errónea	Completa	Completa	Completa	Completa	Completa	Incompleta	Completa
Almidón	Sí	Sí	No	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Grasa vegetal	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí

Aporte nutricional

Productos ordenados alfabéticamente.

# CONCLUSIONES

## NO SON LO MISMO

La gran popularidad de este tipo de quesos ha dado pie a que se comercialicen sus imitaciones, pero también en otros productos cuyas características a simple vista pueden ser similares a un queso americano, pero que se ostentan como "preparaciones alimenticias tipo queso americano".

## LAS IMITACIONES CONTIENEN MENOS PROTEÍNA

Existen diferencias entre los quesos y sus imitaciones o estilos, no solo en sus ingredientes, sino en el contenido nutrimental, las proteínas disminuyen considerablemente dependiendo de la marca. La proteína en quesos es mayor que en las imitaciones y mucho mayor que en las preparaciones alimenticias las cuales llegan a tener menos del 2%. (Ver Tablas).

## NO TIENE DENOMINACIÓN

No declara si es queso o imitación, solo indica "tipo Americano".



## TIENE POCA PROTEÍNA

Contiene 0.9% de proteína.

Refiere como primer ingrediente al agua, seguido de grasa vegetal hidrogenada y almidón modificado. La presencia de algún componente lácteo está hasta el cuarto y sexto lugar de la lista de ingredientes.

## CONTIENEN ALMIDÓN Y GRASAS VEGETALES



**El Ciervo**  
Estilo queso americano/  
México/140 g



**franja**  
Alimento estilo queso fundido  
americano/México/144 g



**BURR**  
Queso americano. Imitación  
queso americano/ México/  
302 g



**La Villita**  
Estilo queso fundido  
americano/México/210 g



**Nutri**  
Estilo queso tipo americano/  
México/140 g



**Aurrera**  
Imitación queso tipo  
americano/México/280 g



**Chipilo Americano**  
Imitación queso fundido tipo  
americano/México/144 g  
precisissimo/Tipo Americano/  
México/140 g



**DEL RANCHO**  
Preparación Alimenticia Tipo  
Queso Americano/México/  
126 g



**LE CASTELL**  
Preparación alimenticia tipo  
queso americano/México/  
180 g



**Precisissimo**  
Tipo Americano/México/  
140 g

## CONTIENE GRASAS VEGETALES



**CAPERUCITA**  
Estilo queso tipo americano/  
México/140 g

## LAS PREPARACIONES ALIMENTICIAS NO SON QUESOS

El contenido de proteína en las "preparaciones alimenticias tipo queso americano" es muy bajo debido a su composición, ya que contienen solo sólidos de leche hasta el cuarto lugar de sus ingredientes:



**DEL RANCHO**  
Americano Preparación  
Alimenticia Tipo Queso  
Americano/México/  
126 g

### Declaración de ingredientes en orden cuantitativo decreciente

- 1 Agua
- 2 Grasa vegetal hidrogenada
- 3 Almidón modificado
- 4 Sólidos de la leche

Bajo contenido de proteína 1.5%



**LE CASTELL**  
Preparación alimenticia  
tipo queso americano/  
México/180 g

### Declaración de ingredientes en orden cuantitativo decreciente

- 1 Agua
- 2 Grasa vegetal hidrogenada
- 3 Almidón modificado
- 4 Sólidos de la leche

Bajo contenido de proteína 1.3%

## SU CONTENIDO NETO ES MENOR QUE LO DECLARADO



"Imitación queso tipo americano"  
"Aurrera"  
280 g.

Tuvo 4.8% menos.



# CONCLUSIONES

## NO DECLARA QUE CONTIENE ALMIDÓN

No es veraz con la información al consumidor.

## ES EL QUE MENOS PROTEÍNA TIENE

Su contenido de proteína es tan solo de 0.49%.



**SABORES DE MI TIERRA**  
Queso tipo americano rebanado/ México/240 g

## ETIQUETADO INCOMPLETO

- Su información en la etiqueta no reúne todos los requisitos normativos.
- No indica país de origen.
- No indica condiciones especiales que se requieren para la conservación del alimento (por ejemplo consérvese en refrigeración).
- No declara el contenido de proteínas en la información nutrimental.
- No indica el porcentaje mínimo de grasa butírica, proteína y el máximo de humedad.

## CONTIENE GRASA VEGETAL

Al ostentarse como Queso tipo americano rebanado debería tener solo grasa de leche, pero contiene grasa vegetal.

## CONFUNDEN



**BURR**  
Queso americano. Imitación queso americano/ México/302 g

Presenta dos denominaciones: "Queso americano" e "Imitación queso americano", por lo que puede confundir al consumidor.



**Aurrera**  
Imitación queso tipo americano/ México/ 280 g

Presenta la palabra imitación en letra mucho más pequeña que la palabra queso, por lo que puede confundir al consumidor.

## CONSUME INFORMADO, ESTOS SON LOS QUE TIENEN MÁS:

Más Grasa (%)	Más Proteína (%)	Más Aporte Energético (kcal/100 g)
<p><b>Queso</b></p> <p><b>26.2%</b> <b>LALA</b> Queso tipo americano procesado pasteurizado México/ 144 g</p>	<p><b>18.30%</b> <b>AGUASCALIENTES</b> Queso amarillo en rebanadas envueltas individualmente. Queso fundido tipo americano México/ 175 g</p>	<p><b>324 kcal/100 g</b> <b>PRÉSIDENT</b> Queso tipo americano para una deliciosa hamburguesa sabor Cheddar México/ 140 g</p>
<p><b>Estilo, imitación, tipo queso</b></p> <p><b>26.00%</b> <b>Nutri</b> Estilo queso tipo americano México/ 140 g</p>	<p><b>13.99%</b> <b>CAPERUCITA</b> Estilo queso tipo americano México/ 140 g</p>	<p><b>326 kcal/100 g</b> <b>Nutri</b> Estilo queso tipo americano México/ 140 g</p>
<p><b>Preparación alimenticia tipo queso americano</b></p> <p><b>20.7%</b> <b>LE CASTELL</b> Preparación alimenticia tipo queso americano/ México/ 180 g</p>	<p><b>1.50%</b> <b>DEL RANCHO</b> Preparación Alimenticia Tipo Queso Americano/ México/ 126 g</p>	<p><b>264 kcal/100 g</b> <b>LE CASTELL</b> Preparación alimenticia tipo queso americano/ México/ 180 g</p>