

EL MATÓ I EL RECUIT NO SÓN EL MATEIX

Si sortissis al carrer i preguntessis si el mató i el recuit són el mateix, probablement molta gent et diria que sí, que el mató i el recuit (en castellà, *requesón*) són el mateix producte. Aquesta confusió és habitual a la societat, i fins i tot es pot trobar en alguns establiments de restauració col·lectiva o d'hostaleria.



Per entendre la diferència entre aquests dos productes, cal conèixer com s'elabora un formatge fresc. La llet està formada principalment per glòbuls grassos, micel·les de caseïna i proteïnes del sèrum dissoltes en aigua. Quan s'hi afegeix quall o un àcid (com ara l'àcid cítric o l'àcid làctic), les micel·les de caseïna interaccionen entre elles i formen un gel conegut com a *quallada*. Aquesta es talla i es premsa i, mentre se'n va eliminant el líquid (el sèrum de formatgeria format per proteïnes del sèrum dissoltes), s'obté un formatge fresc. Aquest es pot salar o madurar per obtenir altres varietats.

En la indústria làctia, la llet crua rebuda s'ha de sotmetre a un tractament tèrmic suau (com ara una termització o una pasteurització) per garantir la seguretat alimentària. Aquest tractament ha de ser de baixa intensitat per evitar perjudicar la coagulació, ja que una temperatura massa alta pot danyar les micel·les de caseïna o desnaturalitzar les proteïnes del sèrum. Per afavorir la coagulació, s'hi afegeix clorur càlcic, que incrementa el calci col·loidal disponible i afavoreix la desestabilització de les micel·les.

Si, en canvi, s'aplica un tractament tèrmic intens a la llet (>90 °C), es provoquen interaccions entre les proteïnes sèriques desnaturalitzades i les micel·les de caseïna, que n'augmenten la mida. Si s'hi afegeix clorur càlcic i es premsa lleugerament, les micel·les floculen i s'obté mató. Tot i així, hi ha altres varietats de mató que provenen de la coagulació amb quall o amb àcid cítric i clorur càlcic.

El recuit (o brossat), en canvi, s'elabora escalfant el sèrum de formatgeria a alta temperatura fins que les proteïnes del sèrum es desnaturalitzen i precipiten. Per tant, no és estrictament un formatge, sinó un derivat làctic, ja que no prové de la coagulació de les micel·les de caseïna.

Així doncs, tot i que el mató i el recuit puguin semblar similars, la seva elaboració, composició i textura els converteixen en dos productes ben diferents dins la família dels derivats làctics.

REFERÈNCIES

ABOAB, M. (2018). *Análisis y aplicación de parámetros de control como herramienta de la IGP «Mató»* [en línia]. Treball de fi de màster. Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona. <<https://ddd.uab.cat/record/215675>> [Consulta: 29 abril 2025].

MCSWEENEY, P. L. H.; FOX, P. F.; COTTER, P. D.; EVERETT, D. W. (2017). *Cheese: Chemistry, physics and microbiology*. 4a ed. Londres: Elsevier Academic Press.

WALSTRA, P.; WOUTERS, J. T. M.; GEURTS, T. J. (2006). *Dairy science and technology*. 2a ed. Boca Raton, Florida: CRC Press.

XAVIER MARÍN ANGLADA

Investigador i docent predoctoral al Departament de Tecnologia Alimentària de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB). Graduat en ciència i tecnologia dels aliments (UAB). Màster en Tecnologies Facilitadores per a la Indústria Alimentària i Bioprocessos (Universitat Politècnica de Catalunya). Màster en Data Science (IU University). Estudiant de doctorat en ciència dels aliments (UAB)