



Proyecto n° PI-01-5095-2002

**Evaluación del tratamiento térmico en el enlatado del queso blanco fresco tipo guayanés a través del análisis sensorial y la metodología de superficie de respuesta**

*Responsable:* **Martínez Richard, Shimazú**

*Etapas cumplidas / Etapas totales* 2/2

*Especialidad:* Tecnología de alimentos

**Resumen:** Utilizó el análisis sensorial y la metodología de superficies de respuesta (MSR) para evaluar el enlatado del queso blanco guayanés. La prueba de comparaciones múltiples de rangos, aplicada a los resultados sensoriales, indica que los tratamientos T13 (80°C x 27,7 min.) T8 (97,7°C x 36,2 min.), T9 (70°C x 27,5 min.) y T3 (105,4°C x 10,2 min.) lograron las mejores respuestas y aun cuando los resultados arrojados por la MSR no fueron concluyentes. El estudio de las superficies alrededor de las coordenadas sugeridas por los resultados sensoriales permite proponer los tratamientos T13 y T8 como los mejores. La confrontación de las microbiologías de T13 y T8, precisaron la escogencia de T8 como punto de partida para estudios posteriores, lográndose una extensión del tiempo de vida útil del producto de 45 días.

**Productos**

**Publicaciones**

*Memorias*

S. Martínez, A. Bertsch, e I. Díaz, “Evaluación del tratamiento térmico en el enlatado del queso blanco fresco tipo guayanés a través del análisis sensorial y la metodología de superficie de respuesta”, *Memorias de las Jornadas Técnicas de Investigación del Instituto de Química y Tecnología de Alimentos*, Facultad de Agronomía, UCV, 2009.

*Eventos*

S. Martínez, A. Bertsch e I. Díaz, “Evaluación del tratamiento térmico en el enlatado del queso blanco fresco tipo guayanés a través del análisis sensorial y la metodología de superficie de respuesta”, *Jornadas Técnicas de Investigación del Instituto de Química y Tecnología de Alimentos*, Facultad de Agronomía, UCV, 2009. (También presentado en *Jornadas Académicas de la Facultad de Agronomía*, UCV, 2009).

*Otros*

*Trabajo de Ascenso* a la categoría de asistente del responsable, “Evaluación del tratamiento térmico en el enlatado del queso blanco fresco tipo guayanés a través del análisis sensorial y la metodología de superficie de respuesta”, 2008.