



**Proyecto n° PI-11-7355-2008**

**Desarrollo de un yogurt líquido funcional de leche de cabra**

**Responsable: Alvarado Carrasco, Carlos Enrique**

*Etapas cumplidas / Etapas totales 1/1*

*Especialidad: Tecnología de alimentos*

**Resumen:** El desarrollo de productos es el proceso secuencial de encontrar ideas para nuevos bienes y servicios, para convertirlas en productos que provean beneficios para el consumidor y que puedan ser manufacturados de manera rentable. En el presente trabajo se siguieron todos los pasos de un desarrollo exploratorio en la formulación de un yogurt elaborado con leche de cabra, al cual se le incorporó una mermelada de tomate de árbol para incrementar su capacidad antioxidante gracias a su contenido de polifenoles y otros componentes bioactivos. Partiendo de un concepto de producto evaluado favorablemente por un grupo de consumidores, se desarrollaron fórmulas prototipo de acuerdo a los criterios de formulación tomados de la norma Covenin 2393 para yogurt. La fórmula final seleccionada fue sometida a análisis físicos, químicos y microbiológicos, para su caracterización y paralelamente se cuantificó su actividad antioxidante mediante la prueba ORAC. El yogurt de cabra saborizado con tomate de árbol demostró un incremento del 71% en su actividad antioxidante ORAC en comparación al yogurt natural sin el saborizante.

### **Productos**

#### *Publicaciones*

#### *Artículos*

E. Alvarado, M. Coronado, F. Prospero, y M. Guerra, “Desarrollo de yogurt con capacidad antioxidante elaborado con leche de cabra (*Capra hircus*) y tomate de árbol (*Cyphomandra betacea* Sendtn.)”, *Revista Venezolana de Ciencia y Tecnología de Alimentos*, **2**(2), 293-312, 2011.

#### *Eventos*

E. Alvarado *et. al.*, “Productos finales de los sistemas de producción con pequeños rumiantes: Productos lácteos”, *VI Congreso Nacional de Caprinos y Ovinos*, Santa Ana de Coro, estado Falcón, Venezuela, 2011,

*Otros Trabajo de Ascenso* a la categoría de Asociado del responsable, “Desarrollo de un yogurt con propiedades antioxidantes elaborado con leche de cabra y tomate de árbol”, 2011.

#### *Tesis de Pregrado*

Fernando Prospero, “Elaboración de un yogurt a partir de leche de cabra