



Proyecto n° PI-11-10-4883-2001

### **Elaboración de una bebida láctea fermentada**

*Responsable:* **Giménez A., Olymar J.**

*Etapas cumplidas / Etapas totales* 1/1

*Especialidad:* Tecnología de alimentos

**Resumen:** El proyecto plantea como objetivo evaluar la incorporación de hasta 30% de lactosuero en un producto lácteo fermentado. Establece acidez titulable, pH, contenido de proteínas y grasas y sólidos totales, tanto en la materia prima (lactosuero) como en el producto (yogur), que es elaborado siguiendo el esquema tecnológico establecido para su fabricación. Completa el análisis microbiológico en la bebida mantenida a 4°C, hasta 21 días de elaboración (contaje de hongos y levaduras y viabilidad de bacterias lácticas). Evalúa las características organolépticas de sabor y consistencia con un panel entrenado. La composición química del producto elaborado presentó algunos valores promedio similares a los reportados en la literatura y otros similares a las citadas en las Normas COVENIN. La calidad microbiológica se ajustó a esas normas y en cuanto a la evaluación sensorial no encuentra diferencias significativas en los períodos de tiempo evaluados. Establece como vida útil 21 días, con posibilidades de extensión.

### **Productos**

*Otros*

*Trabajo de Ascenso* a la categoría de Asistente de la responsable, “Evaluación de la incorporación de 30% de lactosuero en un producto lácteo fermentado”, 2004.