

3. Objetivo general y objetivos particulares

Objetivo general

Evaluar la viabilidad de *Lactobacillus casei* durante y después de la encapsulación con diferentes agentes gelificantes (alginato, gelatina y carragenina), así como evaluar la viabilidad al incorporarlo a un queso funcional.

Objetivos específicos

1. Evaluar el efecto de ácido ascórbico y cisteína en los diferentes sistemas al incorporar diferentes cantidades de cisteína y ácido ascórbico sobre la viabilidad del probiótico.
2. Evaluar el efecto de los diferentes materiales de encapsulación sobre la viabilidad de *Lactobacillus casei*.
3. Evaluar la viabilidad de *L. casei* encapsulado durante la formulación y el procesamiento de queso fresco así como durante su almacenamiento.
4. Analizar microbiológicamente el queso fresco probiótico para detectar microorganismos que afecten la calidad del producto así como la salud del consumidor.
5. Analizar las propiedades fisicoquímicas del queso fresco así como su valor nutricional
6. Evaluar sensorialmente los distintos quesos probióticos.

