

1. RESUMEN

En estos días, el queso ha adquirido importancia en la dieta mexicana por el gran valor nutricional que tiene, por la variedad y su fácil adquisición. Se han estado utilizando nuevos ingredientes para la elaboración de quesos, proporcionando características texturales y sensoriales satisfactorias para el consumidor.

En el mercado han aparecido quesos suaves, empleando en su fabricación mezclas de leche de vaca y de cabra. La leche de cabra constituye una alternativa a la leche de vaca muy beneficiosa en la alimentación humana, sobre todo en los niños. Además de la leche de cabra se obtiene un mayor rendimiento en la elaboración de quesos.

En el presente estudio se elaboraron diferentes tipos de quesos con mezclas de leche de vaca y cabra, mezcla de gomas y dos distintos niveles de grasa. Se analizaron las propiedades fisicoquímicas de los quesos, como humedad, acidez, pH, grasa, textura, color por un periodo de 4 semanas.

De los resultados obtenidos se pudo observar que en la mayoría de las pruebas que se realizaron, los tipos de gomas que fueron utilizadas en la elaboración de los quesos (karaya, algarrobo, mezcla de gomas) no tuvieron efecto significativo ($\alpha = 0.05$). Por otro lado, la prueba estadística realizada indica que hubo efecto significativo de los diferentes porcentajes de leche (20/80% v/c y 40/60% v/c) y los porcentajes de gomas utilizadas en los quesos.

En base a su aceptabilidad entre los consumidores y que no presentó diferencia significativa ($\alpha = 0.05$) con el queso comercial (Philadelphia) en la prueba sensorial, el queso con mejor aceptación fue el formulado con proporción 40/60% v/c, 4.7% grasa con 0.2/0.125% de goma karaya/algarrobo.

Palabras clave: queso untable, karaya, algarrobo, mezcla de gomas, leche de cabra y vaca.