

### 3. OBJETIVOS

#### 3.1. Objetivo general

Elaborar un queso con leche de cabra y vaca, con características texturales de untabilidad y sensoriales satisfactorias.

#### 3.2. Objetivos específicos.

- 1) Elaborar un queso untable a base de leche de vaca y cabra.
- 2) Establecer diferentes formulaciones de queso untable con un control en el nivel de grasa.
- 3) Mejorar la untabilidad del queso por la adición de gomas.
- 4) Caracterizar las propiedades fisicoquímicas del queso elaborado.
- 5) Analizar las propiedades del queso elaborado durante su almacenamiento.
- 6) Seleccionar una formulación adecuada.