

5. PLAN DE INVESTIGACIÓN.

5.1. Análisis de quesos untables existentes en el mercado.

Se seleccionaron 5 o 6 quesos crema untables comerciales para realizar su caracterización con pruebas de pH, acidez, humedad y grado de untabilidad.

5.2. Selección de una formulación de queso untable.

Se hicieron diferentes mezclas de leche de vaca y cabra, para encontrar la combinación apropiada que permitiera obtener un queso de cabra untable.

5.3. Determinación del efecto de la grasa de la leche en las características fisicoquímicas y texturales del queso elaborado.

Se probaron dos niveles de grasa en el queso de cabra para determinar el efecto en las propiedades del queso.

5.4. Determinación del efecto combinado de goma y grasa en el queso de cabra.

Se controlaron dos niveles de grasa y dos niveles de goma sola y dos mezclas de gomas para analizar el efecto combinado de ambos parámetros en los quesos.

5.5. Análisis del queso en el almacenamiento.

Se analizaron las propiedades fisicoquímicas de los quesos durante 4 semanas de almacenamiento.

5.6. Análisis de resultados.

Se realizó el análisis estadístico de los resultados (ANOVA) obtenido para determinar el efecto de cada uno de los factores estudiados.