

## 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.