

## **II. OBJETIVOS**

### **OBJETIVO GENERAL**

Elaborar un yogurt bajo en grasa enriquecido con fibra y calcio; evaluando los cambios en las propiedades fisicoquímicas y reológicas debidas a la modificación y adición de estos componentes.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

1. Seleccionar una fuente adecuada de fibra.
2. Formular y obtener un yogurt bajo en grasa enriquecido con fibra y calcio.
3. Establecer niveles de fibra y calcio adecuados para adicionarse al yogurt.
4. Evaluar las propiedades fisicoquímicas del producto elaborado.
5. Determinar el comportamiento y los cambios reológicos del yogurt.
6. Evaluar la aceptabilidad sensorial del yogurt rico en fibra y calcio.
7. Realizar estudios de vida de anaquel al producto.