



Elaboración de un queso crema saborizado utilizando los principios de formulación fisicoquímica.

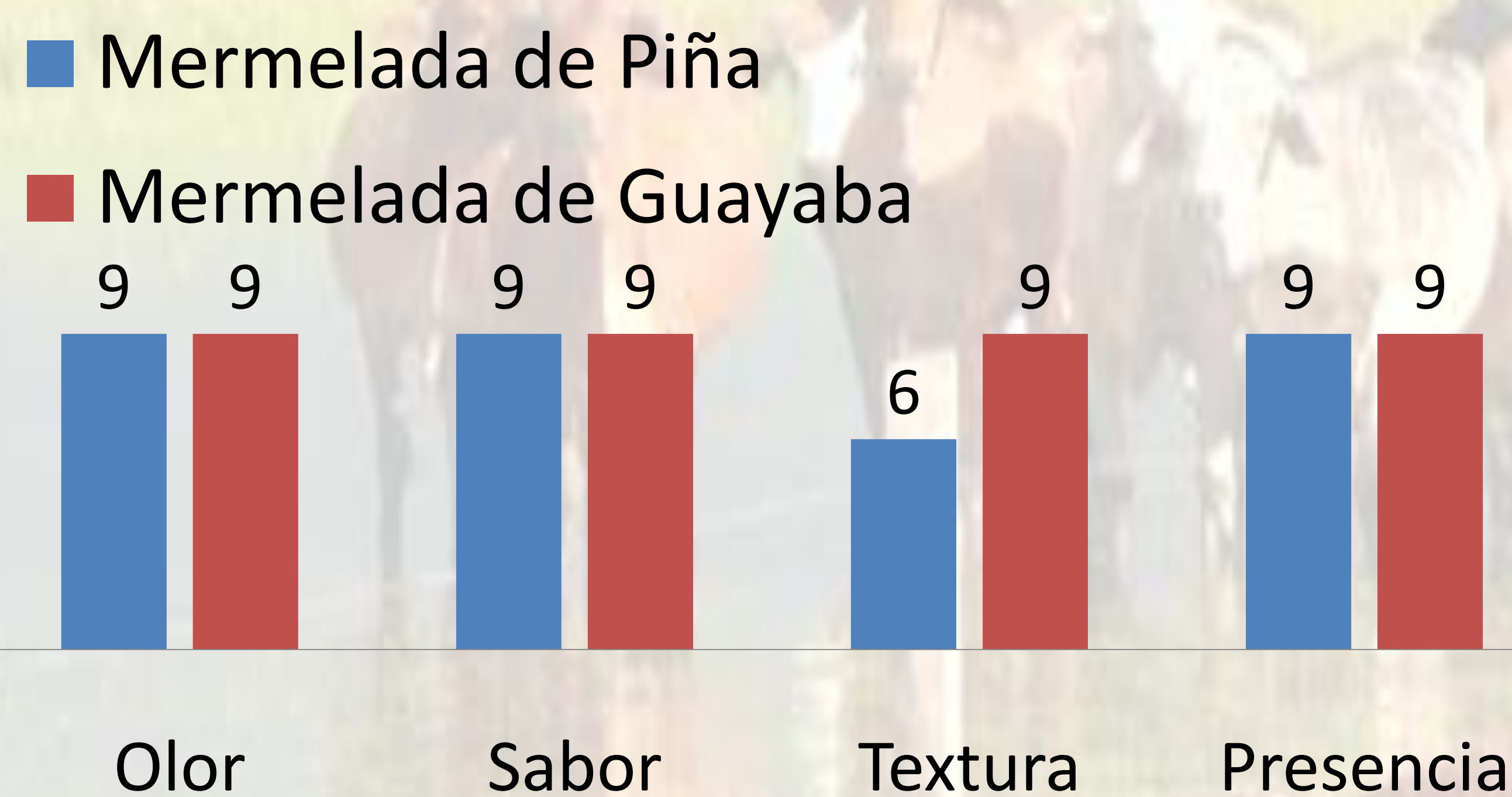
Realizado por: Carlos Puerta, Diego Rosales, Ivana Haack, Jorge Avendaño, Rosmary Newman.

Lácteos Santa Rosa, sector Santa Rosa, Mérida, Edo. Mérida, Venezuela.
Tutores: Prof. Carmen Borregales, Ing. Ramón Darío Pérez e Prof. Ronald Márquez.

El mundo evoluciona y con él la necesidad de las personas de simplificar cada vez más sus actividades. Sin duda alguna, este criterio no escapa a la ciencia alimentaria, específicamente a la industria láctea. En los últimos años, se ha observado grandes avances en esta materia a nivel mundial y en nuestro país, a pesar de no tener una cultura de exportación del mismo y solo produce para el consumo interno, se ha preocupado por tener en el mercado productos de excelente calidad que cumplan los reglamentos establecidos por los órganos competentes.



Tipo de mermelada vs propiedades organolépticas de queso crema con 20% de grasa en leche estandarizada y 0.3% de estabilizante 2.



El proceso y la formulación a las cuales se llegó mediante la realización de este proyecto, manifestaron ser de gran eficiencia, ya que por medio de éste se logró obtener un producto con buenas características organolépticas como olor, color y sabor, al mismo tiempo se obtuvo un gran rendimiento de 43% en queso, aparte del rendimiento que se puede obtener del suero retirado de la cuajada, ya que del mismo se obtienen productos secundarios como requesón, ricota y el suero en sí, lo que genera mayor ganancia y menor precio de venta y esto se refleja en un producto que es accesible a todo tipo de consumidores.

¡Definitivamente!

En el queso crema Mi Granja podrás encontrar la mezcla perfecta entre queso y fruta, y en PACCE estamos dispuestos a brindarte los mejores productos del mercado venezolano con calidad de exportación.



QUESO CREMA SABORIZADO MI GRANJA, CALIDAD Y SABOR EN SU MESA!!!