

Proyecto de investigación

Convocatoria: SIB 2017 - UNNOBA

Título: “Alternativa para el desarrollo de empresas lácteas en el Noroeste de la Provincia de Buenos Aires: desarrollo de quesos de pasta blanda y obtención de los parámetros productivos básicos para la creación de una marca o la certificación de calidad.”

Lugar de trabajo: ECANA

Disciplina: Ingeniería y tecnología

Objetivo socioeconómico: Agricultura

Tipo de investigación: Básica

Fecha de inicio – Fecha de fin: 01/03/2017 – 028/02/2019

Resumen:

En el trabajo se desarrollarán quesos especiales de pasta blanda, con agregado de hierbas y especias, con alta calidad. Obtenidos los parámetros productivos, se determinará cuáles y en qué medida serán el punto inicial para la creación de una marca o certificación de calidad para producir estos productos en empresas lácteas de la región Noroeste de la Provincia. Utilizando leche de tambos cercanos a la Universidad como material de estudio y proceso, se desarrollarán métodos de elaboración de quesos especiales utilizando tecnologías transferibles a empresas pequeñas y medianas; se caracterizarán las variables fisicoquímicas, microbiológicas y técnicas implicadas en la fabricación de queso que influyen en su calidad sensorial, funcional e higiénico-sanitaria, verificando la calidad de las materias primas y de los quesos. Se obtendrán productos con mayor estabilidad con parámetros de calidad internacional. Se redactarán manuales de procedimientos de elaboración de quesos con la finalidad de transferirlos a las empresas.

Palabras claves: quesos, elaboración, marca, procedimientos, calidad

Director: Lima, Julio Luis

Co director: -

Grupo de trabajo:

- Casella, María Rita – Investigador
- Solá, Agustín – Investigador
- Benvenuto, Leandro Damián – Alumno
- Cocco, María Florencia – Alumno
- Tornello, Santiago – Alumno
- Galazzi, María Eugenia – Alumno

- Rebichini, Constanza – Alumno
- Barrionuevo, Luciana – Alumno