

Biblioteca Central "Vicerrector Ricardo A. Podestá"  
Repositorio Institucional

# Difusión de diferentes tipos de sales durante el salado de los quesos reducidos en sodio

---

---

Año  
2017

Autor  
Allasia, Hernán Ramón

Este documento está disponible para su consulta y descarga en el portal on line de la Biblioteca Central "Vicerrector Ricardo Alberto Podestá", en el Repositorio Institucional de la **Universidad Nacional de Villa María**.

#### CITA SUGERIDA

Allasia, H.R., [et al.]. (2017). *Difusión de diferentes tipos de sales durante el salado de los quesos reducidos en sodio*. Villa María: Universidad Nacional de Villa María

## Difusión de diferentes tipos de sales durante el salado de los quesos reducidos en sodio.

**Director:** ALLASIA Hernán Ramón

**Integrantes:** BORRI Richard Oscar, DEQUINO Alejandro Mario, YATCHESEN Marcos Alejandro, TORASSO Héctor Vicente, CALVAGNI Marcos Gabriel.

### Informe Académico

Se llevaron a cabo elaboraciones de queso tybo en pequeña escala, a partir de leche de vaca pasteurizada. Se sustituyeron, durante su proceso, sales de sodio (Na) por otro tipo de compuestos químicos uso alimenticio, sales de potasio (K).

El sistema básico de elaboración constará de 1(un) pasteurizador a placas, 1 (una) tina de elaboración construidos en acero inoxidable. Ambos equipos de tipo sanitario en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Se procedió paralelamente al muestreo respectivo durante toda la línea de proceso según un plan diseñado para tal fin en cumplimiento de los objetivos planteados, sometiéndolo las muestras a su procesado tanto en laboratorios de la Universidad Nacional de Villa María como de la Fundación Cultural de Profesores y Amigos de la Escuela Superior Integral de Lechería. El producto fue almacenado en las condiciones establecidas según la técnica de elaboración utilizada en la Planta Piloto de la Escuela Superior Integrfa de Lechería.

Se implementó como herramienta soporte del presente proyecto un sistema de evaluación sensorial, diseñado especialmente para obtener un perfil sensorial de referencia para un queso semiduro para hipertensos.