

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA**



**DESARROLLO Y CARACTERIZACIÓN DE VARITAS DE QUESO
MOZZARELLA A PARTIR DE LECHE DE VACAS RAZA NORMANDO**



CATALINA ADRIANA CEA VALENZUELA

PROYECTO DE HABILITACIÓN PROFESIONAL
PRESENTADO A LA FACULTAD DE
INGENIERÍA AGRÍCOLA DE LA UNIVERSIDAD
DE CONCEPCIÓN, PARA OPTAR AL TÍTULO DE
INGENIERO AGROINDUSTRIAL

CHILLÁN - CHILE

2017

DESARROLLO Y CARACTERIZACIÓN DE VARITAS DE QUESO MOZZARELLA A PARTIR DE LECHE DE VACAS RAZA NORMANDO

Palabras claves: Normando; Sal (NaCl); queso mozzarella

RESUMEN: Se elaboraron varitas de queso mozzarella con diferentes métodos de salado. Se evaluó el rendimiento quesero, características físicas de las varitas de queso mozzarella; color, textura, capacidad de fusión; composición química y evaluación sensorial.

Los tratamientos realizados en este estudio fueron dos; 0,34% peso NaCl/volumen de leche, antes del amasado y 25% de NaCl (salmuera). Los resultados se analizaron de acuerdo a un diseño completo al azar.

Los resultados de rendimiento quesero no presentaron diferencias significativas entre los tratamientos ($P > 0,05$). En relación a los parámetros físicos, el color presentó diferencias significativas en las coordenadas L^* y b^* , al igual que la textura en la variable dureza y la capacidad de fusión ($P \leq 0,05$). En la composición química, la humedad, el contenido de ceniza y sodio fueron diferentes significativamente para todos los tratamientos ($P \leq 0,05$). Por su parte, los jueces en la evaluación sensorial determinaron que los parámetros olor y textura no presentan diferencias entre los tratamientos realizados.

Los resultados indicaron que los diferentes métodos de salado influyen en las características fisicoquímicas y en la aceptación del consumidor, siendo el