

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA**



**ESTUDIO DE LA UTILIZACIÓN DEL SUERO DE MANTEQUILLA PARA LA
ELABORACIÓN DE YOGURT**

MARÍA ANTONIETA RIQUELME LAGOS

TRABAJO DE HABILITACIÓN PROFESIONAL
PRESENTADO A LA FACULTAD DE INGENIERÍA
AGRÍCOLA DE LA UNIVERSIDAD DE
CONCEPCIÓN, PARA OPTAR AL TÍTULO DE
INGENIERA AGROINDUSTRIAL.

CHILLÁN – CHILE

2016

ESTUDIO DE LA UTILIZACIÓN DEL SUERO DE MANTEQUILLA PARA LA ELABORACIÓN DE YOGURT

STUDY ON THE USE OF BUTTERMILK FOR YOGURT MAKING

Palabras claves: yogurt, suero de mantequilla, viscosidad, análisis sensorial.

RESUMEN

El yogurt es un alimento funcional, conocido desde hace mucho tiempo por diversos efectos benéficos y propiedades que tiene sobre la salud. Este derivado lácteo es capaz de reforzar el sistema inmune, mejorar la flora intestinal, prevenir el cáncer y la motilidad del intestino, gracias a las bacterias *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus termophilus*.

El objetivo de este estudio fue desarrollar un producto lácteo con adición de suero de mantequilla para la formulación de yogurt. La metodología utilizada consistió en 4 niveles de sustitución (10, 20, 30 y 40%) de suero para cada tratamiento, comparándolo con el control. Se evaluaron las propiedades físicas, químicas, microbiológicas, y sensoriales de los productos formulados. Se obtuvo que la vida de anaquel de los tratamientos con 30 y 40% de adición de suero de mantequilla, tuvieron una mayor rapidez de acidificación y descomposición, por lo cual fueron descartados de realizar la prueba de evaluación sensorial. Según el análisis sensorial, el tratamiento con mejor aceptabilidad por los consumidores fue con un 10% de sustitución de suero de mantequilla, superando al control (yogurt natural) sin sustitución.