

Objetivos

Objetivo general

Determinar la calidad de los productos lácteos con probióticos mediante la revisión de las Normas Oficiales Mexicanas: NOM-051 SCFI/SSA-2010, NOM-185-SSA1-2002, NOM-181-SCFI-2010, para asegurar que el consumidor cuenta con un producto confiable.

Objetivos específicos

Revisar e identificar faltas de las normas en los productos lácteos con probióticos, en el etiquetado nutrimental, contenido de probióticos (UFC/ g o ml) así como de su calidad sanitaria.

Identificar posibles marcas con calidad sanitaria y nutrimental a un precio bajo y con presencia en tiendas de abarrotes.

Revisar la calidad de productos lácteos fermentados que se venden dentro de la UDLAP.

Revisar la calidad de marcas con reconocimiento en el mercado mexicano.