

# Contenido

Portada	I
Portadilla	II
Forma de liberación final	III
Contenido	IV
Índice de tablas	VI
Agradecimientos	VII
Resumen	1
Introducción	2
Objetivos	4
Antecedentes	4
Materiales y Métodos	10
Agar	11
Esterilización	11
Diluciones	12
pH	13
Acidez titulable	13
NOM	13
Muestras	14
Resultados	14
Discusión	31
Conclusiones	34

Bibliografía	35
Anexos	37
Fotos	37
Ingredientes	40

## Índice de tablas

Tabla 1 Recuento microbiano de <i>S. thermophilus</i> en agar ST en diferentes marcas de yogurt antes de la fecha de caducidad.	16
Tabla 2 Recuento microbiano de <i>L. bulgaricus</i> en Agar MRS en diferentes marcas de yogurt antes de la fecha de caducidad.	17
Tabla 3 Valores de pH en diferentes marcas de yogurt antes de la fecha de caducidad.	18
Tabla 4 Porcentaje de acidez en diferentes marcas de yogurt antes de la fecha de caducidad.	19
Tabla 5 Recuento microbiano de <i>S. thermophilus</i> en agar ST en diferentes marcas de yogurt en la fecha de caducidad.	20
Tabla 6 Recuento microbiano de <i>L. bulgaricus</i> en Agar MRS en diferentes marcas de yogurt en la fecha de caducidad	21
Tabla 7 Valores de pH en diferentes marcas de yogurt en la fecha de caducidad	22
Tabla 8 Porcentaje de acidez en diferentes marcas de yogurt en la fecha de caducidad.	23
Tabla 9 Recuento microbiano de <i>S. thermophilus</i> en agar ST en diferentes marcas de yogurt después de la fecha de caducidad.	24

Tabla 10 Recuento microbiano de <i>L. bulgaricus</i> en Agar MRS en diferentes marcas de yogurt después de la fecha de caducidad.	25
Tabla 11 Valores de pH en diferentes marcas de yogurt después de la fecha de caducidad pH.	26
Tabla 12 Valores de pH en diferentes marcas de yogurt después de la fecha de caducidad pH.	27
Tabla 13 Revisión del Etiquetado nutrimental obligatorio según la NOM 051 en diferentes marcas de yogurt.	28
Tabla 14. Revisión del Etiquetado nutrimental obligatorio. según la NOM 051 en diferentes marcas de yogurt.	29
Tabla 15 Altura mínima de letras.	30