

9 RECOMENDACIONES

- Evaluar otro método de determinación para la concentración de compuestos fenólicos y capacidad antioxidante en el aceite esencial, polvo de romero y quesos preparados.
- Analizar concentraciones distintas de aceite esencial y polvo de romero en diferentes tipos de queso para mejorar la aceptación sensorial y la capacidad antioxidante de los mismos.
- Evaluar la acción antioxidante del romero para retardar la rancidez de los quesos frescos y madurados.
- Examinar la concentración de compuestos fenólicos y la capacidad antioxidante de los extractos acuosos obtenidos durante la destilación del aceite esencial.
- Realizar pruebas específicas sobre la eliminación o reducción de bacterias como coliformes fecales, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* y *Listeria monocytogenes* en el queso fresco.
- Elaborar un tratamiento combinado con la adición de romero para reducir la población microbiana del queso y alargar su vida de anaquel.