

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 Conclusiones

- ✓ Se estandarizó en el laboratorio el proceso de elaboración de leche de soya y tofu, utilizando el equipo “Soymilk-Machine”.
- ✓ El tofu elaborado con ácido acético, como coagulante, se clasifica como tofu firme por su contenido de proteína, presentó un pH alrededor de 4 y un color blanco-amarillo claro.
- ✓ El uso de antimicrobianos como el sorbato de potasio y benzoato de sodio en el tofu mostró un retraso en el crecimiento de la carga microbiana inicial respecto al control a temperatura de 2°C.
- ✓ Después de 60 días de almacenamiento del tofu a 2°C, se observó una pérdida de humedad de un 6% al utilizar los antimicrobianos, lo cual afectó a la textura, observándose un aumento en la firmeza del tofu.
- ✓ En la evaluación sensorial se obtuvieron puntajes medios de “agrado” (5-6 puntos), debido a que los jueces no conocían el tofu, sin embargo, se pudo verificar que la adición de los antimicrobianos no provocó diferencias significativas en la aceptabilidad general del tofu.

7.2 Recomendaciones

- ✓ Realizar modificaciones a la formulación del tofu, utilizando diferentes agentes coagulantes o la mezcla de estos, para observar cómo son afectadas las propiedades fisicoquímicas y microbiológicas durante la elaboración de tofu.
- ✓ Usar un sanitizante como Nicon PQ en el equipo “soymilk-machine” utilizado en la elaboración de tofu.
- ✓ En el proceso de elaboración de tofu se puede utilizar diferente peso del frijol de soya y diferente tiempo en la etapa de prensado así como incorporar la etapa de remojo en agua.

