

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo General**

Estudiar el efecto de la adición de gomas en las características fisicoquímicas de diferentes relaciones leche de cabra/leche de vaca en la elaboración de queso suave.

### **2.2 Objetivos específicos**

- 1.- Evaluar el efecto de la adición de gomas (arábica y carragenina/algarrobo) en las propiedades texturales de quesos comerciales.
- 2.- Comparar diferentes formulaciones del queso variando la formulación original (relación leche de cabra/leche de vaca y niveles de gomas).
- 3.- Caracterizar los quesos elaborados evaluando textura, color, acidez, pH, humedad.
- 4.- Seleccionar algunas formulaciones que presenten las mejores características texturales para evaluar su estabilidad durante el almacenamiento así como su aceptabilidad.