

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo General

Evaluar el efecto de la temperatura de almacenamiento, nivel de emulsificante y fuente de acidez sobre las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de un aderezo tipo italiano elaborado con aceite de soya.

3.2 Objetivos Específicos

Formular y elaborar un aderezo usando aceite de soya y lecitina de soya como agente emulsificante, sensorialmente aceptable.

Evaluar las propiedades fisicoquímicas y reológicas del producto elaborado a través del tiempo de almacenamiento a dos temperaturas.

Conocer la aceptabilidad del producto mediante la aplicación de pruebas sensoriales a través del tiempo de almacenamiento a dos temperaturas.