



## VIII. RECOMENDACIONES

Del estudio realizado en este trabajo de elaboración de leche fermentada probiótica, se hacen las siguientes recomendaciones:

Modificar el potencial oxido-reducción con sustancias reductoras (L-Cisteína y Ácido Ascórbico) para mejorar la viabilidad de los microorganismos probióticos del producto elaborado.

Adicionar sacarosa o algún endulzante para mejorar la aceptabilidad del consumidor, ya que se prefiere con mayor dulzor.

Adicionar concentrados de frutas para mejorar el sabor y enmascarar el sabor ácido que no agrada a la mayoría de los consumidores, además de la aceptabilidad que tiene en el mercado los productos con fruta.

Adicionar un inóculo inicial que contenga mayor UFC de los microorganismos para acelerar el proceso de fermentación; además de no permitir una disminución de pH por debajo de 4.5 con la finalidad de disminuir el sabor ácido que no agrada a los consumidores.

El porcentaje de sinéresis podría ser evaluado por un periodo de tiempo más largo para verificar la estabilidad del producto.

En cuanto a variación de color del producto, no permitir un almacenamiento prolongado de más de 28 días, o hacer pruebas para conocer con exactitud el tiempo en el que se presenta la variación, ya que en el estudio que se realizó hasta el día 28 no hubo variación significativa en esta característica.

---

---



Hacer pruebas con el empaque para evaluar el efecto de la permeabilidad del oxígeno en la viabilidad de los microorganismos probióticos durante el almacenamiento.

