Procedimiento queso fresco de pasta hilada probiótico

Descripción de la tecnología

Las características tecnológicas de la elaboración de un queso de pasta hilada dificultan la incorporación de microorganismos probióticos y son de poca viabilidad. La tecnología se refiere a derivados lácteos de tipo queso de pasta hilada de leche, preferentemente de vaca, con la adición de microorganismos probióticos.

Aplicaciones

Alimentos de origen lácteo, queso de pasta hilada, tanto probióticos como funcionales.

Ventajas

• Resguarda las características organolépticas del producto durante su vida útil (olor, color, cohesividad, elasticidad, dureza, gomosidad, astringencia, sabor a crema, gusto amargo y ácido, sabor global y residual).
• Los microorganismos seleccionados de un amplio conjunto.
• El requerimiento de envasado al vacío minimiza las posibles alteraciones del queso así como la viabilidad del microorganismo probiótico, y por ende las características fisicoquímicas y organolépticas del producto final.
• Su costo es de baja incidencia, permite adaptar el equipamiento a las variables tecnológicas que se requieren para incorporar el microorganismo probiótico al producto final.

Estado de desarrollo

Producto elaborado a nivel de laboratorio, con avances en la producción a escala industrial.

Estado de la patente

En trámite en Argentina

Inventor referente

Cuffia Facundo

Palabras claves : Probiótico