

RESUMEN

El presente trabajo de “formulación y elaboración de una bebida refrescante en base al suero dulce de queso” fue desarrollado en la ciudad de Tarija, en el Laboratorio Taller de Alimentos (LTA), de la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho”. La materia prima fue obtenida del LTA y los insumos y aditivos fueron obtenidos del mercado local.

Comúnmente el suero es considerado como un producto contaminante que es generado en la industria quesera. En algunas ocasiones el suero es vertido directamente en ríos u otros cuerpos de agua. Esta práctica causa serios problemas de contaminación en dichos afluentes acuíferos, ya que posee una alta demanda biológica de oxígeno (DBO) y un alto contenido de sólidos totales. En otros casos el suero es utilizado como complemento en la dieta de algunos animales pecuarios, debido a que posee alto contenido de nutrientes, tales como carbohidratos y proteínas.

El proceso de elaboración de la bebida refrescante se realizó a nivel experimental, siguiendo una serie de etapas: como la higienización, descremado, dosificación, mezclado, pasteurización, acidificación y envasado.

El diseño factorial se planteó en las etapas de dosificación y pasteurización del producto, teniendo como variables el % de suero, el % de agua y el % de azúcar para la etapa de dosificación y % de ácido cítrico, temperatura y tiempo para la etapa de pasteurización.

Las evaluaciones sensoriales se realizaron mediante un test. Con jueces no entrenados, luego los resultados fueron tabulados y analizados estadísticamente para determinar la muestra de mayor preferencia. Esto se realizó tanto en la etapa de dosificación, pasteurización y para la determinación del sabor del producto.