

RESUMEN

En el presente proyecto se realizó la elaboración de queso ricotta a partir de suero de leche desechado en la planta Lacteosbol San Lorenzo, a nivel experimental bajo la modalidad de investigación aplicada.

Ahora Lacteosbol en la actualidad lleva el nombre de EBA (Empresa Boliviana de alimentos) desde la fecha 01 de septiembre de 2018.

Italia es uno de los principales productores de queso ricotta ya que este produce 75 tipos de ricotta, incluyendo dos con DOP (Denominación de Origen Protegida) y otros 73 como Productos Agroalimentarios Tradicionales (PAT), y Estados Unidos es uno de los principales consumidores ya que en el año 2021 se fabricó 112,2 millones de kg, lo que indica una producción significativa.

El queso ricotta se elaboró con suero de leche de la producción de queso de Lacteosbol, el cual contiene aproximadamente el 90% de calcio, potasio, fósforo, sodio y magnesio presente en la leche. Estos minerales se transfieren al suero o a los permeados después de la coagulación de la proteína en la producción de la cuajada. Investigaciones hechas evidencian que el calcio lácteo presente en la fracción del suero puede ser incluso más biodisponible en comparación con algunas fuentes de calcio utilizadas comercialmente como suplementos, entre ellas se mencionan, el carbonato de calcio, el citrato de calcio y lactato del calcio.

Hubo dos tipos de métodos para la obtención de queso ricotta, solo usando suero como materia prima y otro usando suero más una cierta cantidad de leche como materia prima. Para dicha selección se usó el método de factores ponderados, el cual se realizó un análisis cuantitativo en el que se comparó entre sí los diferentes métodos de obtención y se seleccionó el mejor método para la obtención de queso ricotta.

El costo de producción es de 29,226 Bs por cada 0,36 g obtenido; con un beneficio de 25,28%, el cual el precio recomendado de venta es de 40 Bs por cada 400g, asegurando la viabilidad económica del proyecto.

En el último capítulo se concluyó que el queso ricotta obtenido se aplica en nuestro medio, por ello la obtención del ricotta a partir del suero de leche desechado en la planta de Lacteosbol San Lorenzo, es muestra que se puede buscar alternativas de uso del subproducto de la elaboración del queso en este caso el suero de la leche.