



Acción simbiótica del lactobacillus acidophylus - harina de maíz e inulina en vida útil del queso [

2014

text (article)

Analítica

La presente investigación tuvo como objetivo prolongar la vida útil del queso fresco mediante la acción microbiana en la cual se emplearon dosis de 1.35, 2.35 y 3.35 g de microorganismos probióticos (*Lactobacillus acidophilus*) y mezclas de ingredientes prebióticos (harina de maíz + inulina) en niveles de 7.14 g (5 g + 2.14 g), 9.1g (6.4 g + 2.7 g), 11.14 g (7.8 g + 3.34 g). Sus combinaciones aplicadas sobre nueve litros de leche originaron nueve tratamientos, más uno sin aplicación de probiótico ni prebiótico (testigo); distribuidos bajo un diseño experimental completamente al azar, en arreglo factorial 3 x 3 + 1 y tres réplicas. Los resultados mostraron que la mayor dosificación (3.35 g) de probiótico combinada con el más alto nivel (11.14 g) de prebiótico (harina de maíz, 7.8 g e inulina, 3.34 g) logró conservar por 30 días, las características microbiológicas, bromatológicas y organolépticas óptimas y aceptables del queso fresco

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:28443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vMzQ5NDY3NTk>

Título: Acción simbiótica del lactobacillus acidophylus - harina de maíz e inulina en vida útil del queso electronic resource]

Editorial: 2014

Documento fuente: Revista ESPAMCIENCIA, ISSN 1390-8103, Vol. 5, Nº. 1, 2014 (Ejemplar dedicado a: REVISTA ESPAMCIENCIA 2014), pags. 39-46

Nota general: application/pdf

Restricciones de acceso: Open access content. Open access content star

Condiciones de uso y reproducción: LICENCIA DE USO: Los documentos a texto completo incluidos en Dialnet son de acceso libre y propiedad de sus autores y/o editores. Por tanto, cualquier acto de reproducción, distribución, comunicación pública y/o transformación total o parcial requiere el consentimiento expreso y escrito de aquéllos. Cualquier enlace al texto completo de estos documentos deberá hacerse a través de la URL oficial de éstos en Dialnet. Más información: <https://dialnet.unirioja.es/info/derechosOAI> | INTELLECTUAL PROPERTY RIGHTS STATEMENT: Full text documents hosted by Dialnet are protected by copyright and/or related rights. This digital object is accessible without charge, but its use is subject to the licensing conditions set by its authors or editors.

Unless expressly stated otherwise in the licensing conditions, you are free to linking, browsing, printing and making a copy for your own personal purposes. All other acts of reproduction and communication to the public are subject to the licensing conditions expressed by editors and authors and require consent from them. Any link to this document should be made using its official URL in Dialnet. More info: <https://dialnet.unirioja.es/info/derechosOAI>

Lengua: Spanish

Enlace a fuente de información: Revista ESPAMCIENCIA, ISSN 1390-8103, Vol. 5, Nº. 1, 2014 (Ejemplar dedicado a: REVISTA ESPAMCIENCIA 2014), pags. 39-46

Baratz Innovación Documental

- Gran Vía, 59 28013 Madrid
- (+34) 91 456 03 60
- informa@baratz.es