



Aplicación de la electroforesis capilar para el análisis y seguimiento del grado de maduración de quesos de oveja y mezcla de la provincia de Burgos [

Albillos García, Silvia María

Servicio de Publicaciones, Universidad de Burgos,
2007

Monografía

La proteólisis de las caseínas es el fenómeno más importante para cuantificar el grado de maduración del queso. En esta Tesis se aplica el diseño experimental para optimizar la separación de caseínas mediante electroforesis capilar (EC), sobre muestras de leche de vaca y oveja; se realiza un seguimiento temporal de los productos liberados por hidrólisis sobre caseínas patrones bovinas por plasmina, quimosina y Neutrase® (preparado comercial acelerador de maduración); y se analiza el perfil proteico de quesos de oveja y mezcla (vaca-oveja), mediante análisis multivariante, para correlacionarlo con sus tiempos de curación. Se determinaron las mejores condiciones de análisis logrando separar todas las variantes genéticas de caseínas de vaca y de oveja con respuesta lineal frente a la concentración y muy buena repetitividad. Del análisis multivariante de los resultados de la proteólisis sobre quesos de oveja y mezcla se predijo el tiempo de maduración con un error muy reducido

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:28443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vNDY2Njk3Mw>

Título: Aplicación de la electroforesis capilar para el análisis y seguimiento del grado de maduración de quesos de oveja y mezcla de la provincia de Burgos [Recurso electrónico] Silvia María Albillos García ; directoras de la tesis, Natividad Ortega Santamaría, M^a Dolores Busto Núñez

Editorial: Burgos Servicio de Publicaciones, Universidad de Burgos 2007

Descripción física: 1 disco compacto (CD-ROM) 12 cm

Mención de serie: Tesis (Universidad de Burgos) 15

Tesis: Tesis doctoral de la Universidad de Burgos, Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos.
Fecha de lectura: 2003

Bibliografía: Bibliografía

Detalles del sistema: Sistema requerido : Programa para ejecutar en PC con sistema operativo Windows 98 o superior y que disponga de unidad lectora de CD's. Deberá tener instalado Adobe Acrobat Reader; se puede instalar desde el propio Cd-rom

Copyright/Depósito Legal: BU 200-2007

ISBN: 978-84-96394-48-3

Materia: Queso de oveja- Fabricación- España- Burgos- Tesis doctorales- CD-ROM Electroforesis- Tesis doctorales- CD-ROM

Autores: Ortega Santamaría, Natividad, dir Busto Núñez, M^a Dolores, dir

Entidades: Universidad de Burgos. Facultad de Ciencias. Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos

Baratz Innovación Documental

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