

# TECNOLOGIA DE CARNES Y LECHE

**ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL DE LA LECHE DE BUFALA Y EVALUACIÓN DEL RENDIMIENTO EN LA OBTENCIÓN DE QUESO FRESCO PASTEURIZADO Y AREQUIPE CON ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS PRODUCTOS.** Vélez M. C1., Vallejo N. I1, Bedoya C. A. 1, Castañeda G. D1, Angulo R. A. 1, Restrepo L. F. 1, Ramírez J. F. 1, Montoya C. A1., Campuzano, B.1, Berdugo J. A2. 1Grupo de Estudio Sobre Búfalos, Universidad de Antioquia, Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. 2Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid Medellín, Colombia. *grupobufalos@yahoo.com*

Con el fin de obtener información veraz a cerca de las bondades de la leche de búfala en la producción de sus derivados, se realizará un ensayo para determinar la temperatura de pasteurización y coagulación óptimas para la elaboración de queso fresco pasteurizado y los niveles de azúcar y temperaturas de pasteurización apropiados para la obtención de arequipe. Se pretende de esta manera contribuir al conocimiento de la industria láctea bufalina para la elaboración de productos que permitan obtener los mejores rendimientos para el transformador y una excelente calidad nutricional para el consumidor. Se utilizará un diseño completamente aleatorio en arreglo factorial 4X6 simétrico, a fin de evaluar las características físico-químicas y nutricionales de la leche: densidad, acidez, grasa, proteína, sólidos totales, extracto seco desengrasado, minerales, recuento de mesófilos, además del rendimiento del producto. Estas variables serán estimadas a diferentes temperaturas de pasteurización: 62°C 30 min, 65°C 25min, 68°Cx20min, 71°Cx15 min; en ambos productos. Los niveles de temperatura de coagulación para el queso seran: 30°C, 32°C, 35°C, 37°C, 39°C, 41°C, y los porcentajes de azúcar para el arequipe 10%, 15%, 20%, 25%, 30%, 40%. Se efectuara análisis sensorial con panelistas entrenados de la Universidad de Antioquia en los productos obtenidos de cada tratamiento. La leche para el estudio es producida en el municipio de Guarne Antioquia, por búfalas con 8.5 años y 6 partos promedio. Los análisis y mediciones se realizaran en los laboratorios de Alimentos y de análisis sensorial de la escuela de Nutrición y Dietética, de Nutrición Animal y de microbiología de la Facultad de Medicina Veterinaria y de Zootecnia y en la planta de lácteos El Progreso, todas estas dependencias de la universidad de Antioquia. El trabajo está en ejecución hasta principios de octubre.