

**Título** Sustituto de Queso Untable, con Mayor Valor Nutritivo

---

**Tipo de Producto** Ponencia (resumen)

---

**Autores** Crivaro, Luis P.A.; Mignola, Nicolás P.; Mahl, Ana G.; Eljuri, Samir y Michel, Lucía M

---

Código del Proyecto y Título del Proyecto

---

A14T03 - Sustituto de queso blando cremoso, con mayor valor nutritivo

---

Responsable del Proyecto

---

Crivaro, Luis

---

Línea

---

Alimentos-Biotecnología

---

Área Temática

---

Desarrollo de Alimentos

---

Fecha

---

Septiembre 2015

---

**INTEC**

Instituto de Tecnología

**UADE**



## “Sustituto de Queso Untable, con Mayor Valor Nutritivo”

1. La demanda de alimentos con efectos benéficos sobre la salud humana es creciente y acompaña la mayor conciencia que al respecto, hoy existe en la sociedad. Entre otros, el aceite de Chía, ha probado su eficacia en mantener los lípidos séricos en niveles saludables; y aceites similares obtenidos de otras especies también han mostrado actividad antioxidante. Ya existe evidencia de productos que lograron dicho cometido mediante el agregado de aceites no convencionales. El objetivo del presente trabajo fue desarrollar un alimento innovador, de mayor valor nutritivo y con otros beneficios sobre la salud.

No existente todavía en plaza, este producto presentaría las ventajas de una mayor digestibilidad y absorción de nutrientes, al tiempo de reducir los niveles de colesterolemia debida a la ingesta de productos similares, elaborados de la forma tradicional.

2. Leche cruda, fermento mesófilo, quimosina, cloruro de calcio. Reactivos de Gerber y Kjejdahl. Espectrofotómetro de Absorción Atómica.

El proceso comenzó con la fabricación habitual para un queso blanco untable pero con especial énfasis en el desnatado. Luego de formado el cuajo; se incorporaron el aceite de chía, la leche en polvo descremada, la lecitina de soja, la goma garrofín, el almidón modificado y la gelatina insípida, suspendidos en agua.

3. Respecto a los productos existentes en plaza, la grasa colesterogénica se redujo al 50%, se incrementó en idéntico porcentaje las proteínas y se mantuvieron sin cambio los minerales.

4. Se ha desarrollado un producto que mantiene la untabilidad, palatabilidad y gusto de los consumidos actualmente. Su menor contenido en colesterol exógeno, va acompañado de la incorporación de aceites *omega-3* y de suplemento proteico, sin aumento de minerales que influirían en la hipertensión arterial. Era posible disminuir aún más el tenor graso, pero se prefirió preservar los caracteres organolépticos para evitar un rechazo en el consumo.