

Título Sustituto de Queso Untable, con Mayor Valor Nutritivo

Tipo de Producto Poster

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 BLANCO, CON MAYOR VALOR NUTRITIVO

	Alimento lácteo 50 50		Marca X		Marca Y	
	Por 100 g	Por porción (30 g)	Por 100 g	Por porción (30 g)	Por 100 g	Por porción (30 g)
Valor Energético (Kcal)	115	34,5	116	34,8	134	40,2
Proteínas (g)	14,5	4,4	9,3	2,8	9,5	2,9
Grasas totales (g)	4,3	1,3	6	1,8	7,8	2,3
Sodio (mg)	19,5	5,9	16,2	4,9	15,0	4,5
Calcio (mg)	192	58	159	48	153	46
Magnesio (mg)	1583	475	909	293	845	254



El queso crema es un producto lácteo, fermentado, no madurado, obtenido por acidificación con cultivos lácticos mesófilos hasta alcanzar un pH (4,3 – 4,8). Al ser elaborado con leche entera homogenizada y pasteurizada, crema de leche y sal, posee una consistencia untable, suave y cremosa pero con alto contenido de humedad y grasa.

Con el objetivo de disminuir el porcentaje de grasa y obtener un producto más saludable, se eligió utilizar leche descremada y reemplazar parte de la grasa animal (crema de leche) por grasa de origen vegetal (aceite de chía).

Las propiedades que el aceite de chía aporta son:

- *Ayuda a reducir los niveles de colesterol y a mejorar la relación HDL/LDL
- *Ayuda a reducir los triglicéridos
- *Es antioxidante
- *Posee ácidos grasos *omega-3*

La formulación permitió reducir la carga lipídica y aumentar las proteínas, el calcio y el magnesio, manteniendo el nivel de sodio presente en los productos comerciales.

Autores:

Crivaro, Luis
Mignola, Nicolas
Mahl, Gabriela
Eljuri, Samir
Michel, Lucía