

Percepción organoléptica de queso elaborado con leche de oveja enriquecido con leche de cabra

Ávila-Alonso, Lizbeth J.¹; López-Martínez, Laura A.²; Loera-Alvarado, Gerardo^{1*}.

¹ Colegio de Postgraduados. Campus San Luis Potosí. Programa innovación en manejo de recursos naturales. Iturbide 73, Salinas de Hidalgo., S.L.P. México. C.P. 78600.

² Coordinación Académica Región Altiplano Oeste de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí. Carretera Salinas-Santo Domingo 200, Salinas de Hidalgo., S.L.P. México. C.P. 78600.

* Autor para correspondencia: gerardo.loera@colpos.mx

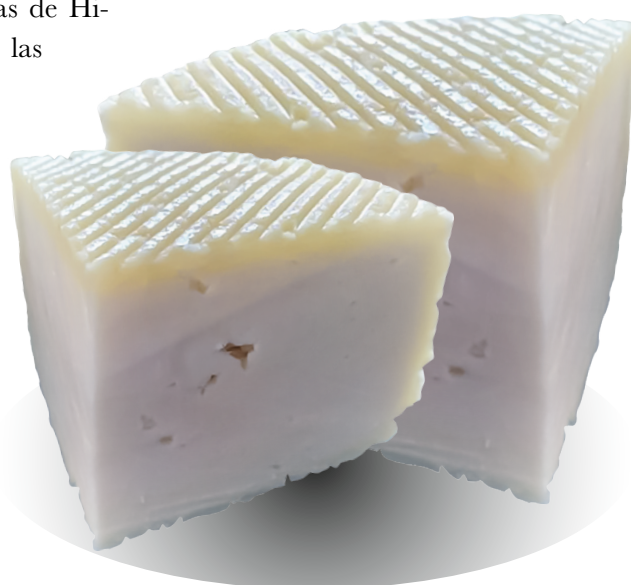
Problema

En las zonas áridas de México existen recursos limitados, por lo que la explotación de pequeños rumiantes como ovinos y caprinos cobra relevancia. Para el altiplano potosino-zacatecano, ambas especies son de gran importancia para la producción de carne, con un bajo aprovechamiento del periodo de lactancia. La leche de estas especies tiene mayor aporte nutrimental, mayor contenido de sólidos y es de fácil digestión que la leche bovina. Por lo tanto, combinar la leche de estos pequeños rumiantes puede generar un producto de valor agregado con valor comercial y aceptación de los consumidores. El reto es lograr un producto lácteo con el aprovechamiento de leche mixta y mejorar las oportunidades de ingresos económicos de habitantes rurales del altiplano.

Solución planteada

Se comparó la aceptabilidad organoléptica de un queso elaborado con leche de oveja adicionado con un 20% de leche de cabra en comparación con un queso elaborado con leche de oveja. Se desarrolló una prueba afectiva orientada al consumidor, en la cual participaron 50 evaluadores (22 de sexo femenino y 28 de sexo masculino), de la ciudad de Salinas de Hidalgo, San Luis Potosí. Se evaluaron las propiedades organolépticas de color, sabor, olor y consistencia, a través de una escala hedónica de cero (0) a cinco (5), donde cinco representó la máxima aceptabilidad. Los datos se analizaron mediante una prueba de Mann-Whitney.

Los evaluadores masculinos manifestaron menor aceptabilidad del olor del queso elaborado únicamente con leche de oveja; sin embargo, el



Cómo citar: Ávila-Alonso, L. J., López-Martínez, L. A., & Loera-Alvarado, G. (2023). Percepción organoléptica de queso elaborado con leche de oveja enriquecido con leche de cabra. *Agro-Divulgación*, 3(1). <https://doi.org/10.54767/ad.v3i1.151>

Editores académicos: Dra. Ma. de Lourdes C. Arévalo Galarza y Dr. Jorge Cadena Iñiguez.

Agro-Divulgación, 3(1). Enero-Febrero. 2023. pp: 25-27.

Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons Attribution-Non-Commercial 4.0 International





Figura 1. Muestra de queso elaborado con mezcla de leche de oveja y leche de cabra.

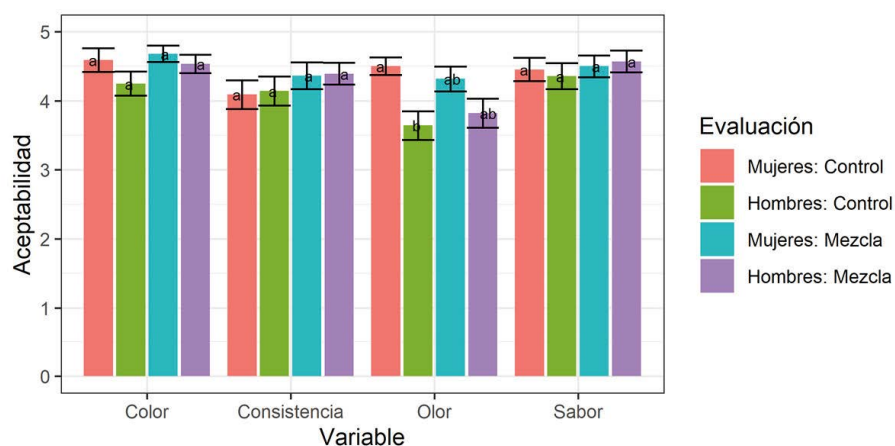


Figura 2. Comparación de la aceptabilidad de queso elaborado con leche de oveja y otro enriquecido con 20% de leche de cabra.

queso elaborado con un 20% de leche de cabra no se encontró diferencia significativa en esta propiedad organoléptica, entre el sexo de los evaluadores. En la percepción del color, sabor y consistencia no se encontró diferencia estadística entre ambas muestras ni entre el sexo de los evaluadores. Por lo tanto, el queso elaborado con la mezcla de leche ovina y caprina presenta mayor aceptabilidad en hombres y mujeres.

Retribución social

El proceso de elaboración del producto generado ha sido transferido a productores locales del municipio de Saliens de Hidalgo y a estudiantes de la Sede Pánfilo Natera de las Universidades Para el Bienestar Benito Juárez, a través de conferencias y talleres de capacitación (Figura 3).



Figura 3. Conferencia y talleres de capacitación a estudiantes y productores de ovinos para la elaboración queso.

INNOVACIÓN, IMPACTOS E INDICADORES

Nivel de Innovación	Descripción	Transferido	Impacto		Indicador General de Políticas Públicas	Indicadores Específicos	Subindicador
			Sector	Ámbito			
Incremental	Busca mejorar los sistemas que ya existen haciéndolos mejores, más rápidos, más baratos, etc.	Asociaciones de Productores Productores independientes	Primario: Agricultura, Ganadería, Pesca, Explotación forestal, Minería	Social Económico Conocimiento	Ciencia y Tecnología	Competitividad	Numero de tesis
Procesos	Implementación de una nueva o significativa mejora de un método de producción o de suministro		Secundario: Actividades económicas que transforman las materias primas en productos elaborados (Agroindustria) Cuaternario: Procesos de Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+I)			Recursos Humanos Capacitación	Número de egresados (Lic. M.C., D.C.) Número de publicaciones Transferencias tecnológicas