



DESARROLLO DE UN PRODUCTO TIPO YOGURT A BASE DE LECHE DE SOYA SABOR CEREZA.

Dora Luz Pinzón Martínez¹, María Dolores Mariezcurrena Berasain¹, Luz Raquel Bernal Martínez¹, Ana Tarin Gutiérrez Ibáñez¹ y Tonatzi Díaz Alvarado¹

¹ Facultad de Ciencias Agrícolas. dora_lpm@hotmail.com

El aprovechamiento de la Soya, ha tomado un auge en los países en desarrollo como fuente de proteínas y grasas. El yogurt, es de fácil digestión y con buen valor nutricional y existe en diferentes sabores y presentaciones^{1,2}. Por lo tanto, el objetivo del presente trabajo es desarrollar un producto tipo yogurt con leche de soya sabor cereza, con la finalidad de proporcionar, un producto de alto Valor nutricional, digerible, con novedoso sabor y como alternativa para quienes no toleren los lácteos. Para lo cual, se utilizó *Streptococcus thermophilus* y leche de soya. Se evaluaron sus disposiciones de calidad Grasa Butírica (%), Proteína Láctea (%), Acidez Titulable (% m/m) junto con Viscosidad y Viabilidad de los cultivos lácteos^{1,2}. Se realizó un ANOVA ($P \geq 0.05$) y cuando se encontraron diferencias significativas entre tratamientos, se aplicó una prueba de comparación de medias DMS al 5%. A lo cual, el producto presentó los indicadores de Calidad de Yogurt dentro de lo establecido por la literatura. En cuando a la Viscosidad, los análisis muestras que la distribución microscópica del producto, refleja una distribución homogénea que le sugiere buena palatabilidad. Se concluye que se desarrolló un producto tipo yogurt a base de leche de soya, con características de calidad de yogurt convencional.

Calixto Ortiz M, Gómez Olmedo J C, Peralta Galicia C I, Sánchez Orduña Y, San Gabriel Jiménez C L, 1999, Regularización sanitaria y calidad microbiológica del yogurt no pasteurizado, que se expende en la ciudad de Xalapa, Xalapa, Veracruz, 4,16. Spreer Edgar, 1991, Lactología industrial, ACRIBIA, Zaragoza, España, 228.