

Resumen proyecto de tesis titulado:

**EVALUACIÓN DE UN CULTIVO INICIADOR OBTENIDO DE BACTERIAS LÁCTICAS
PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DEL QUESO PRENSADO ARTESANAL
DEL VALLE DE SIBUNDOY**

Estudiante Doctorado: M.Sc. Julian Marcelo Acosta Martínez

Los cultivos iniciadores bacterianos se han utilizado con éxito en la producción de queso artesanal para ayudar a mantener las propiedades sensoriales y también controlar la presencia de patógenos. Se destaca que las cepas nativas son la mejor opción para realizar esta función. El objetivo de este proyecto es evaluar el efecto de un cultivo iniciador obtenido de bacterias lácticas aisladas de queso prensado artesanal del Valle de Sibundoy, que posean características adecuadas para preservar la tipicidad de este producto, garantizando su inocuidad y mejorando su vida útil. Para lo cual se plantea aislar bacterias ácido lácticas de quesos prensados elaborados artesanalmente, realizar pruebas de caracterización fenotípica y aptitud tecnológica y seleccionar las más adecuadas desarrollar un cultivo iniciador mixto. Se establecerán las condiciones de conservación del cultivo utilizando tecnologías de liofilización y secado spray y se determinará el efecto de su incorporación sobre las características fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas del queso, para establecer la influencia de estos microorganismos en calidad final del producto. Lo anterior establece las bases para mejorar los procesos de estandarización del queso prensado artesanal del Valle del Sibundoy, el cumplimiento de la normatividad vigente en términos de inocuidad, el fortalecimiento de la competitividad de la cadena láctea en la región y permitirá proyectar su consumo a nivel nacional o internacional.