



INNOVACIONES EN LA FABRICACIÓN DE QUESO A TRAVÉS DE TECNOLOGÍAS NOVELES PARA LA OPTIMIZACIÓN DE LA COAGULACIÓN DE LA LECHE

El objetivo es la optimización de procesos en cuanto a la calidad, rendimiento y vida útil del producto lácteo estudiado. En concreto, se estudiarán tecnologías noveles como las altas presiones comparándolas con los tratamientos térmicos de distinto grado de intensidad.

IMPACTO

Desarrollo de distintos protocolos en función del tipo de producto que se desea obtener, que permitan mejorar el rendimiento y vida útil y obtener distintos aromas y texturas.

Financiación

