



1. DATOS BÁSICOS DEL TFG:

Título: Evaluación de las características de calidad físico-químicas del queso

Descripción general (resumen y metodología):

El queso es un alimento de gran importancia tanto a nivel nutricional como cultural y económico, por lo que evaluar la calidad de este es esencial para garantizar la seguridad y satisfacción del consumidor, cumplir con las regulaciones, optimizar la producción y mantener la competitividad en el mercado.

Existen diferentes variedades de queso las cuales difieren entre sí en lo que respecta a sus características físicas, químicas, microbiológicas y organolépticas, que dependen en gran medida de la composición de la leche empleada en su elaboración.

Para realizar este trabajo se seleccionarán quesos producidos a partir de leches de diferente origen animal y se llevará a cabo el control de calidad físico-químico con objeto de determinar el pH y el contenido total de materia seca.

Tipología: Trabajos experimentales, de toma de datos de campo o de laboratorio.

Objetivos planteados:

- Conocer la legislación que regula las normas de calidad del queso
- Seleccionar la metodología analítica para llevar a cabo el análisis del queso
- Determinar el pH, y contenido total de materia seca en los quesos seleccionados
- Dictaminar si los quesos seleccionados cumplen la normativa vigente

Bibliografía básica:

- ISO 24223:2021. Queso. Directrices sobre la preparación de muestras destinadas a ensayos físicos y químicos.
- UNE-EN ISO 5534. Queso y queso fundido. Determinación del contenido total de materia seca (Método de referencia)

Recomendaciones y orientaciones para el estudiante:

Interés por iniciarse en el análisis químico de alimentos

Plazas: 1

2. DATOS DEL TUTOR/A:

Nombre y apellidos: ANA MARÍA JIMÉNEZ CARVELO

Ámbito de conocimiento/Departamento: QUÍMICA ANALÍTICA

Correo electrónico: amariajc@ugr.es

3. COTUTOR/A DE LA UGR (en su caso):

Nombre y apellidos: ALEJANDRA ARROYO CEREZO

Ámbito de conocimiento/Departamento: QUÍMICA ANALÍTICA

Correo electrónico: arroyoc@ugr.es

4. COTUTOR/A EXTERNO/A (en su caso):

Nombre y apellidos:

Correo electrónico:

Nombre de la empresa o institución:

Dirección postal:

Puesto del tutor en la empresa o institución:

Centro de convenio Externo:

5. DATOS DEL ESTUDIANTE:

Nombre y apellidos:

Correo electrónico: