



Coordinación de Programas de Posgrado

## Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

### Doctorado en Ciencias de los Alimentos

Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos

Universidad de Sonora. Campus Hermosillo

## SEMINARIOS DE POSGRADO DEL DIPA 2024-2

### Uso de un recubrimiento comestible a partir de quitosano y aceite Esencial de orégano (*Origanum vulgare*) para alargar la vida útil del queso cocido

Doris Karime López Pérez

**Lugar, fecha y hora:** Auditorio Jesús Rubén Garcilaso Pérez, Edificio 5A, Universidad de Sonora, Campus Hermosillo. 05 de diciembre de 2024, 9:45 horas.

#### Resumen

Se desarrollará y evaluará un recubrimiento comestible a base de quitosano y aceite esencial de orégano aplicado a queso cocido de leche de vaca.

El estudio se desarrollará en cuatro etapas: En la primera etapa, se elaborará queso cocido de leche de vaca y se realizará un análisis proximal para determinar los contenidos de humedad, proteínas, grasas y cenizas. En la segunda etapa, se desarrollará un recubrimiento comestible a partir de quitosano y aceite esencial de orégano, el cual será caracterizado morfológica, estructural y fisicoquímicamente. En la tercera etapa, se recubrirá el queso y se analizarán los cambios en las propiedades fisicoquímicas y microbiológicas durante su almacenamiento, con el fin de estudiar la vida útil del queso cocido y evaluar el efecto del recubrimiento de inhibición sobre microorganismos deteriorativos y patógenos. En la cuarta etapa, se llevará a cabo una evaluación sensorial para determinar la aceptación del producto.

A través de esta investigación, se espera no solo prolongar la vida útil del queso cocido, sino también contribuir a la reducción del desperdicio de alimentos y minimizar el impacto ambiental asociado a los materiales de empaque convencionales. Además, se buscan soluciones innovadoras que puedan ser adaptadas a las necesidades de los pequeños productores de quesos artesanales. Sin embargo, para garantizar la viabilidad económica y la accesibilidad de estas tecnologías, sería necesario contar con estrategias de capacitación y apoyo institucional que faciliten su implementación en este importante sector, contribuyendo así a la conservación de esta tradición mexicana.

**Palabras clave:** Quitosano, Orégano, Queso Cocido, Recubrimiento comestible, Efecto antimicrobiano, Efecto antifúngico, Análisis sensorial.

