

ESTADO DEL ARTE

El objetivo de este trabajo fue evaluar la influencia que tiene la adición de los edulcorantes estevia y/o sacarosa en la elaboración de yogurt, y la influencia que tiene la adición de cultivo probiótico en las propiedades fisicoquímicas y sensoriales del yogurt. EVALUACION DE LA UTILIZACION DE STEVIA EN YOGURT ELIZABETH GALVIS LÓPEZ UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA PROGRAMA INTERFACULTADES DE ESPECIALIZACIÓN EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS BOGOTÁ D.C. 2009

Crear un nuevo producto a partir de un cultivo probiotico natural en el Kumis y con sacarosa (Stevia). GABRIEL CASTRO. UNIVERSIDAD DE PAMPLONA. FACULTAD DE INGENIERIA DE ALIMENTOS. 2012

Particularmente, nuestra investigación quiso abarcar algo más allá de un simple producto lácteo útil apara hipertensos y diabéticos, tal vez mejorar la dieta alimentaria de la juventud porteña, pero lo que realmente queríamos era crear un producto que se pueda comercializar más adelante y por qué no una microempresa.