



Universidad
Tecnológica de
Panamá
Vicerrectoría de
Investigación,
Postgrado y
Extensión

GC2024817

Desarrollo de un Modelo de Optimización para los Procesos Industriales en la Producción de Lácteos a Partir de Herramientas de Biología Molecular y la Caracterización Fenotípica de las Bacterias del Ácido Láctico, Distrito de Tierras Altas, Provincia de Chiriquí, República de Panamá.

Vigencia del Proyecto

2017 - 2019

Estado Actual

Nuevo Proyecto

Objetivo General

Desarrollar un modelo de optimización para los procesos industriales en la producción de lácteos probióticos a partir de la biología molecular de las bacterias del ácido láctico responsables de la fermentación de la leche para la producción de alimentos modificados de calidad (queso, yogurt, leche fermentada) en la industria láctea del Distrito de Tierras Altas, Provincia de Chiriquí, República de Panamá.

Resumen

El proyecto consiste en desarrollar un modelo de optimización para la producción de alimentos lácteos probióticos (quesos, yogurt y leche fermentada), a partir de fermentos lácticos con la aplicación de herramientas moleculares de identificación, caracterización físico-química, fenotípica y genotípica de la diversidad de bacterias del ácido láctico identificadas en las fuentes de leche de ganado bovino en las Tierras Altas de Chiriquí. Dos aportes importantes se esperan del proyecto de investigación: el modelo de optimización de procesos lácteos probióticos y el manual de biología molecular/biotecnología para la identificación de las bacterias del ácido láctico como fermentos iniciadores de la fermentación láctica.

Área de Investigación

Biotechnología

Sector a la que pertenece

Agroindustria

Programa al que se adscribe

Tesis - Doctorado

Unidad o Facultad Ejecutora

CEPIA

Sitio Web

<http://www.investigadores.utp.ac.pa/>

Investigadores

Melvys Jacqueline Vega Quintero (*Inv. Principal*)

Cecilia Del Rosario Guerra (*Investigador Colaborador*)

Wedleys Tejedor (*Investigador Colaborador*)