

EFFECTO DE LA SUSTITUCIÓN DE LECHE CAPRINA POR BOVINA EN QUESO TIPO CROTTIN

Recibido 09-IV-2026 ● Corregido 22-VI-2026 ● Aceptado 09-VII-2026

Publicado Julio, 2026. elocation-id: e6474

<https://doi.org/10.22458/urj.v18i1.6474>

AUTORES

Andrea Aguilar-Rodríguez¹, María Lourdes Pineda-Castro¹& Alejandro Chacón-Villalobos²

AFILIACIÓN

1. Universidad de Costa Rica, Escuela de Tecnología de Alimentos, San José, Costa Rica.
2. Universidad de Costa Rica, Estación Experimental Alfredo Volio Mata, La Unión, Cartago, Costa Rica.

INTRODUCCIÓN

El queso tipo Crottin se elabora con leche de cabra: sabor distintivo, pero costoso e intenso para algunos mercados. La sustitución por la leche de vaca podría favorecer el producto por considerarse más barata y estar disponible

OBJETIVO

Evaluar el efecto de sustituir leche caprina por bovina (0%, 50% y 100%) sobre las características del queso tipo Crottin.

METODOLOGÍA

Se elaboraron quesos con 0%, 50% y 100% de leche bovina y se analizaron a los días 3 y 22 de almacenamiento: composición, pH, % ATECAL, color y textura instrumental. La aceptación se evaluó con 124 consumidores y se interpretó por análisis de conglomerados.



Imagen Ilustrativa, Markus Lindholm, WikimediaCommons.

SUSTITUCIÓN DE LECHE CAPRINA POR BOVINA EN QUESO TIPO CROTTIN



Imagen realizada con Napkin.ai

RESULTADOS

La proteína fue la única variable de composición con diferencias significativas ($p < 0,05$) y aumentó con la leche caprina; el queso 100% caprino fue el más duro. El 56% de los consumidores aceptó todas las formulaciones (sobre todo 0% y 50% de leche bovina), el 19% las rechazó y el 25% prefirió el queso 100% bovino.

CONCLUSIÓN

La sustitución modifica las propiedades fisicoquímicas, de color y textura del queso sin afectar el rendimiento, y su aceptación varía por segmento de consumidor: hay potencial de diversificación más que una única formulación óptima.