

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

ESCUELA PROFESIONAL DE ZOOTECNIA



“EVALUACIÓN DE QUESO FRESCO Y MADURADO UTILIZANDO CUAJO NATURAL DE OVINO Y CULTIVOS LÁCTICOS EN EL CENTRO AGRONÓMICO K’AYRA”.

Tesis presentada por el Bachiller en
Ciencias Agrarias:

CRISTIAN SALAS RIVAS

para optar al Título Profesional de
Ingeniero ZOOTECNISTA.

ASESOR:

Ing. Zoot. David Luciano Castro Cáceres.

CUSCO – PERÚ-2021

INFORME DE ORIGINALIDAD

(Aprobado por Resolución Nro.CU-303-2020-UNSAAC)

El que suscribe, asesor del trabajo de investigación/tesis titulado: "Evaluación de Queso fresco y madurado utilizando cuajo natural de ovino y cultivos lácticos en el centro Agronómico Kárra

presentado por: Cristian Salas Rivas

con Nro. de DNI: 47099189, para optar el título profesional/grado académico de Ingeniero Zootecnista

Informo que el trabajo de investigación ha sido sometido a revisión por 8 veces, mediante el Software Antiplagio, conforme al Art. 6° del Reglamento para Uso de Sistema Antiplagio de la UNSAAC y de la evaluación de originalidad se tiene un porcentaje de 10%

Evaluación y acciones del reporte de coincidencia para trabajos de investigación conducentes a grado académico o título profesional, tesis

Porcentaje	Evaluación y Acciones	Marque con una (X)
Del 1 al 10%	No se considera plagio.	X
Del 11 al 30 %	Devolver al usuario para las correcciones.	
Mayor a 31%	El responsable de la revisión del documento emite un informe al inmediato jerárquico, quien a su vez eleva el informe a la autoridad académica para que tome las acciones correspondientes. Sin perjuicio de las sanciones administrativas que correspondan de acuerdo a Ley.	

Por tanto, en mi condición de asesor, firmo el presente informe en señal de conformidad y adjunto la primera hoja del reporte del Sistema Antiplagio.

Cusco, 04 de Marzo de 2023



Firma

Post firma David Luciano Castro Cáceres

Nro. de DNI 23836881

ORCID del Asesor 0000-0002-1755-4523

Se adjunta:

1. Reporte generado por el Sistema Antiplagio.
2. Enlace del Reporte Generado por el Sistema Antiplagio: 27259:111033371



8 CRISTIAN SALAS. (3).docx

26 oct 2021

14720 palabras/75142 caracteres

CRISTIAN SALAS RIVAS

EVALUACIÓN DE QUESO FRESCO Y MADURADO UTILIZANDO CUAJO NATURAL DE OVINO...

Resumen de fuentes

10%

SIMILITUD GENERAL

Rank	Source	Similarity
1	docplayer.es INTERNET	1%
2	es.slideshare.net INTERNET	<1%
3	1library.co INTERNET	<1%
4	repositorio.unap.edu.pe INTERNET	<1%
5	dspace.esPOCH.edu.ec INTERNET	<1%
6	www.repositorio.usac.edu.gt INTERNET	<1%
7	www.slideshare.net INTERNET	<1%
8	www.dspace.uce.edu.ec INTERNET	<1%
9	catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com INTERNET	<1%
10	repositorio.upeu.edu.pe INTERNET	<1%
11	repositorio.unajma.edu.pe INTERNET	<1%
12	www.scribd.com INTERNET	<1%
13	documents.mx INTERNET	<1%
14	repositorio.uta.edu.ec INTERNET	<1%
15	redi.unjbg.edu.pe INTERNET	<1%
16	www.bcrp.gob.pe INTERNET	<1%
17	repositorio.uncp.edu.pe INTERNET	<1%
18	www.clubensayos.com INTERNET	<1%
19	repositorio.uteq.edu.ec INTERNET	<1%
20	www.leaflife.net INTERNET	<1%
21	repositorio.sibdi.ucr.ac.cr:8080 INTERNET	<1%
22	www.revfacagronluz.org.ve INTERNET	<1%
23	alicia.concytec.gob.pe INTERNET	<1%
24	ecc.isc.gov.ir INTERNET	<1%
25	repositorio.pucp.edu.pe INTERNET	<1%
26	repositorio.une.edu.pe INTERNET	<1%

RESUMEN

El presente estudio titulado “Evaluación de queso fresco y madurado utilizando cuajo natural de ovino y cultivos lácticos en el Centro Agronómico K’ayra”, se llevó a cabo en la quesería del Centro Agronómico K’ayra de la escuela profesional de Zootecnia -UNSAAC. Tuvo como objetivo determinar el efecto del cuajo natural del abomaso del ovino lactante con adición de cultivos lácticos en los quesos frescos y madurados. El estudio tuvo una duración de 60 días durante el año 2019, para este fin se diseñó un total de 8 tratamientos; 4 tratamientos para quesos madurados: T1 (cuajo natural con cultivo láctico), T2 (cuajo natural sin cultivo láctico), T3 (cuajo industrial con cultivo láctico) y T4 (cuajo industrial sin cultivo láctico) y 4 tratamientos para quesos frescos: T5 (cuajo natural con cultivo láctico), T6 (cuajo natural sin cultivo láctico), T7 (cuajo industrial con cultivo láctico) y T8 (cuajo industrial sin cultivo láctico). El análisis Fisicoquímico para determinar pH, proteína y grasa del queso madurado, se llevó a cabo en el laboratorio de Química de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco, mediante los métodos: potenciómetro, Kjeldahl y Soxhlet, proporcionalmente. Los mejores resultados para pH, proteína y grasa de los quesos madurados se obtuvieron con el T4, siendo estos valores de 7,20; 20,78% y 21,42% respectivamente. Para características organolépticas (olor, sabor y color) el T1 tuvo la mayor aceptabilidad con 74 %; 70 %; 79 % correspondientemente. El mejor rendimiento para el queso madurado se obtuvo con tratamiento T1 (10,71:1) y para el queso fresco fue con el tratamiento T6 (8,20:1). Concluyendo que las mejores retribuciones económicas fueron para los quesos madurados, con una alta preferencia efectuada por los jurados.