

	UNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR	CÓDIGO: TGMB016
		VERSIÓN: 1
	FORMATO RESÚMENES DE TRABAJOS DE GRADO	Pág.: 1 de 2

Efectividad del aceite esencial de orégano en la estabilidad microbiológica y características sensoriales de queso tipo costeño en Valledupar - Cesar

Martínez Moya, Jesus David; Cárdenas Mercado, Valentina

Resumen

Se aborda la importancia de la industria alimentaria como sustento del crecimiento poblacional, destacando la necesidad de producir alimentos inocuos y sensorialmente aceptables. Frente a los desafíos de mantener la inocuidad utilizando aditivos sintéticos que ocasionan problemas a la salud a largo plazo, se propone el uso de aceites esenciales, centrándose en el aceite esencial de orégano. El objetivo de este estudio fue determinar el efecto del aceite esencial de orégano (AEO) sobre la estabilidad microbiológica y las características sensoriales del queso tipo costeño en Valledupar. Se realizaron varios ensayos *In Vitro* con este aceite obtenido por arrastre de vapor, enfrentándolo a microorganismos aislados de queso costeño comercial bajo concentraciones de 6000, 3000 y 1600 ppm de AEO, luego elaborando el queso costeño con la mejor concentración de AEO en prueba *In Vitro* monitoreando la presencia de coliformes totales, *Escherichia coli*, mohos y levaduras durante 15 días cumpliendo con la normativa NTC 750:2000, así como la determinación de la velocidad de crecimiento microbiano, análisis estadístico y una prueba de aceptabilidad sensorial a un panel no entrenado. Se obtuvo AEO con 2,07 % de rendimiento; se aislaron colonias con características microscópicas de cocos Grampositivos en racimos, bacilos Gramnegativos individuales y dos cepas de *Aspergillus spp* en queso costeño, los cuales fueron reducidos exitosamente por AEO a 3000 ppm, misma concentración que demostró ser eficaz en reducir la velocidad de crecimiento de coliformes totales, mohos y levaduras, no se detectó *E. coli* en ningún tratamiento y el tratamiento 1 fue el que menor velocidad de crecimiento presentó comparado al control para coliformes y una reducción de los mohos y levaduras en los primeros 6 días. La aceptabilidad sensorial

	UNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR	CÓDIGO: TGMB016
		VERSIÓN: 1
	FORMATO RESÚMENES DE TRABAJOS DE GRADO	Pág.: 2 de 2

general obtenida fue de 95,8 %, siendo que se aceptó el sabor y aroma en un 88,9 y 100 % respectivamente.

Palabras clave: Aceites esenciales, conservación, aditivo alimentario, queso fresco.