



28° Congreso
Nacional
LECHERO

11 - 12 octubre 2023
Hotel Wyndham Herradura

Yogurt griego: pasos para su procesamiento

Diana Víquez Barrantes, M.Sc.

Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Universidad de Costa Rica

diana.viquezbarrantes@ucr.ac.cr

+506 2511-7221

Agenda

- Definición
- Opciones para su procesamiento
- Características sensoriales
- Aspectos de inocuidad
- Conclusiones



28^o Congreso
Nacional
LECHERO
11 - 12 octubre 2023
Hotel Wyndham Herradura

Yogurt griego: ¿qué es?

- Leche concentrada fermentada “es una leche fermentada cuya proteína ha sido aumentada antes o después de la fermentación a un mínimo de 5.6%.” (CXS 243-2003).
- No hay un estándar legal para definir yogurt griego.
- Unión Europea: la denominación “Yogurt Griego” no cuenta con indicación geográfica, pero considera bajo sus reglas que cuenta con denominación de origen que aplica a los países miembros (2011 EU Regulation).

Opciones para su procesamiento



Antes de la fermentación

Fortificación

Evaporación

Filtración con membranas

Después de la fermentación

Desuerado

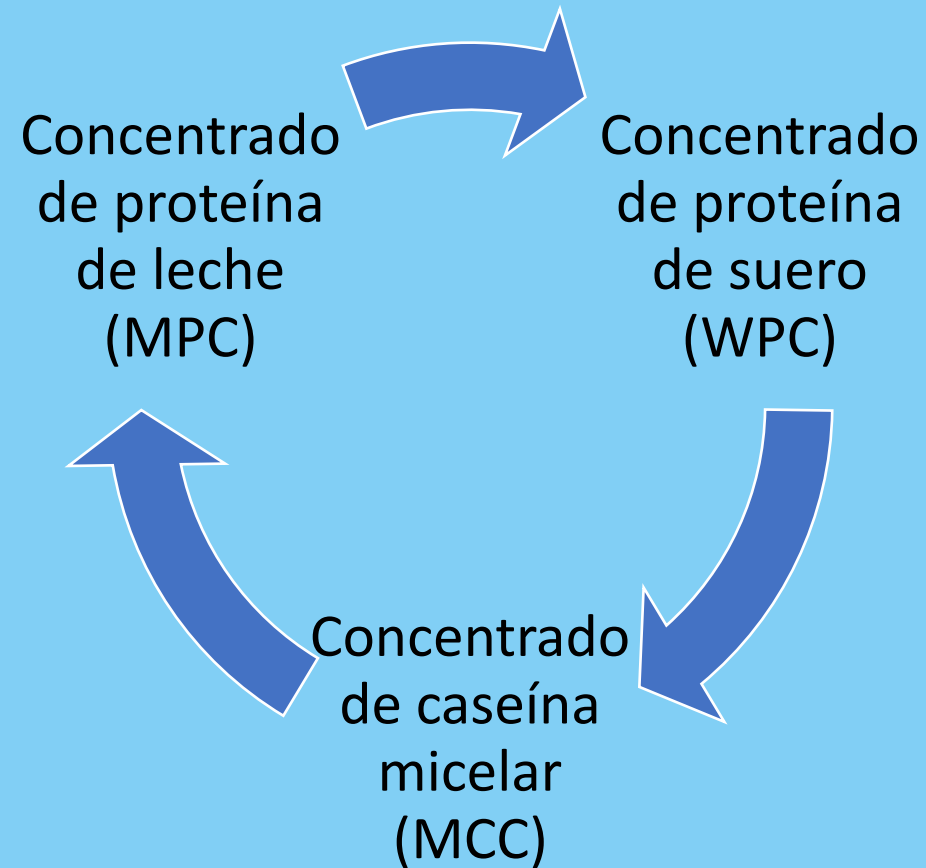
Separación mecánica

Filtración con membranas

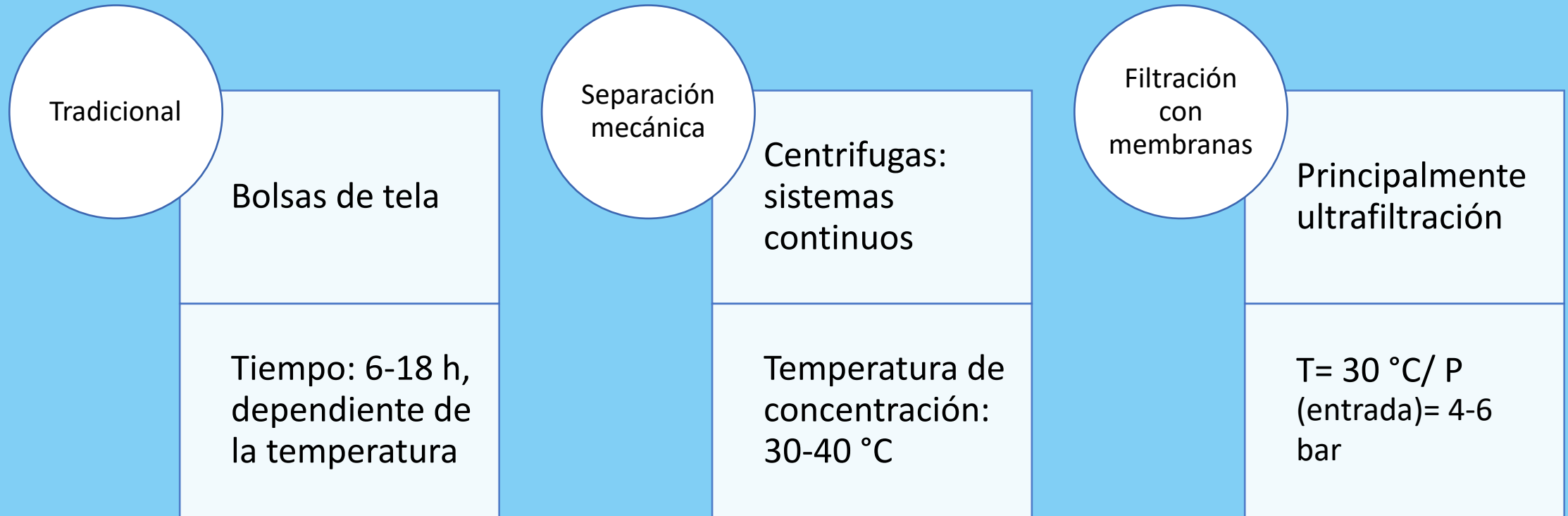
Concentración

Antes de la fermentación

Fortificación

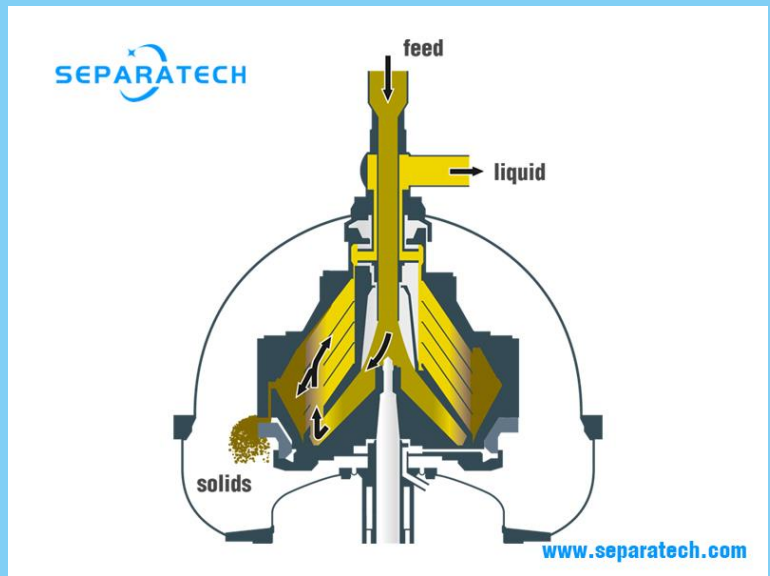


Después de la fermentación

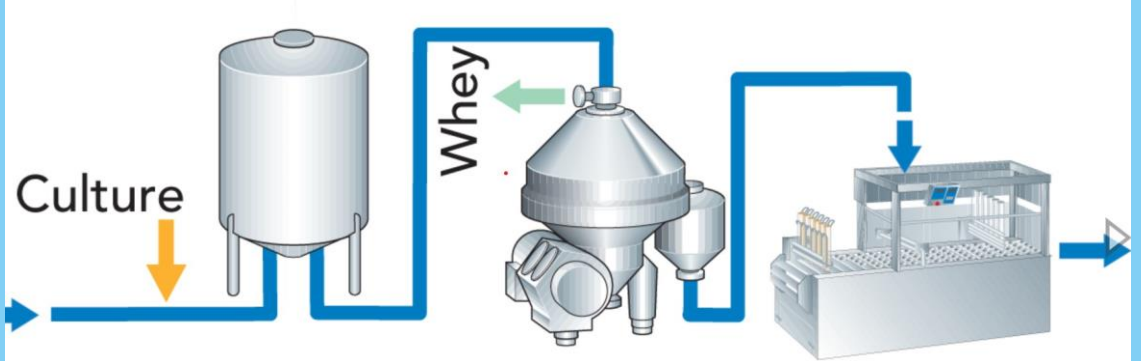




<https://www.gea.com/en/products/centrifuges-separation/centrifugal-separator/nozzle-separator/nozzle-separators-fresh-cheese-cream-yoghurt.jsp>



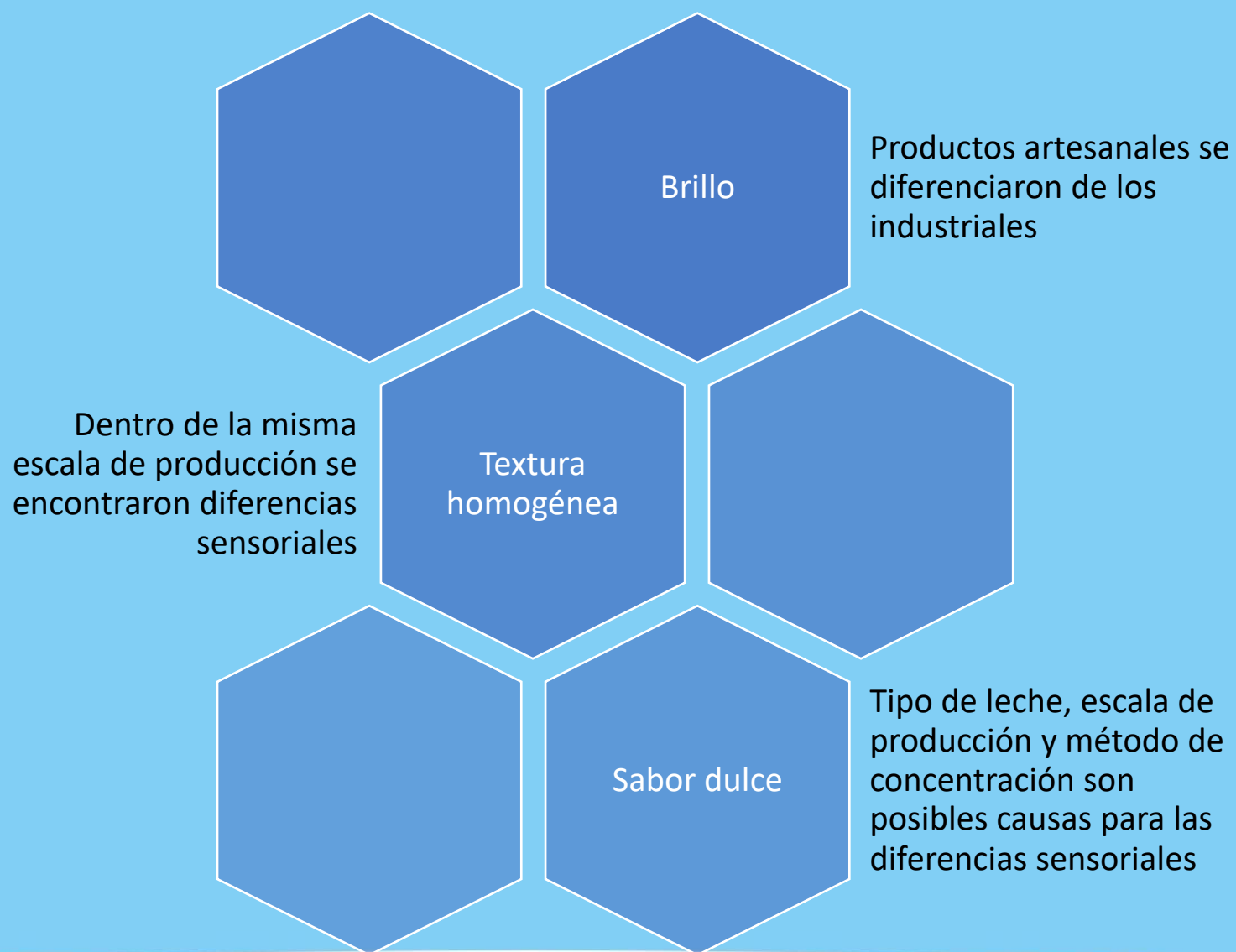
<https://www.separatech.com/disc-stack-centrifuge/nozzle-separator/>

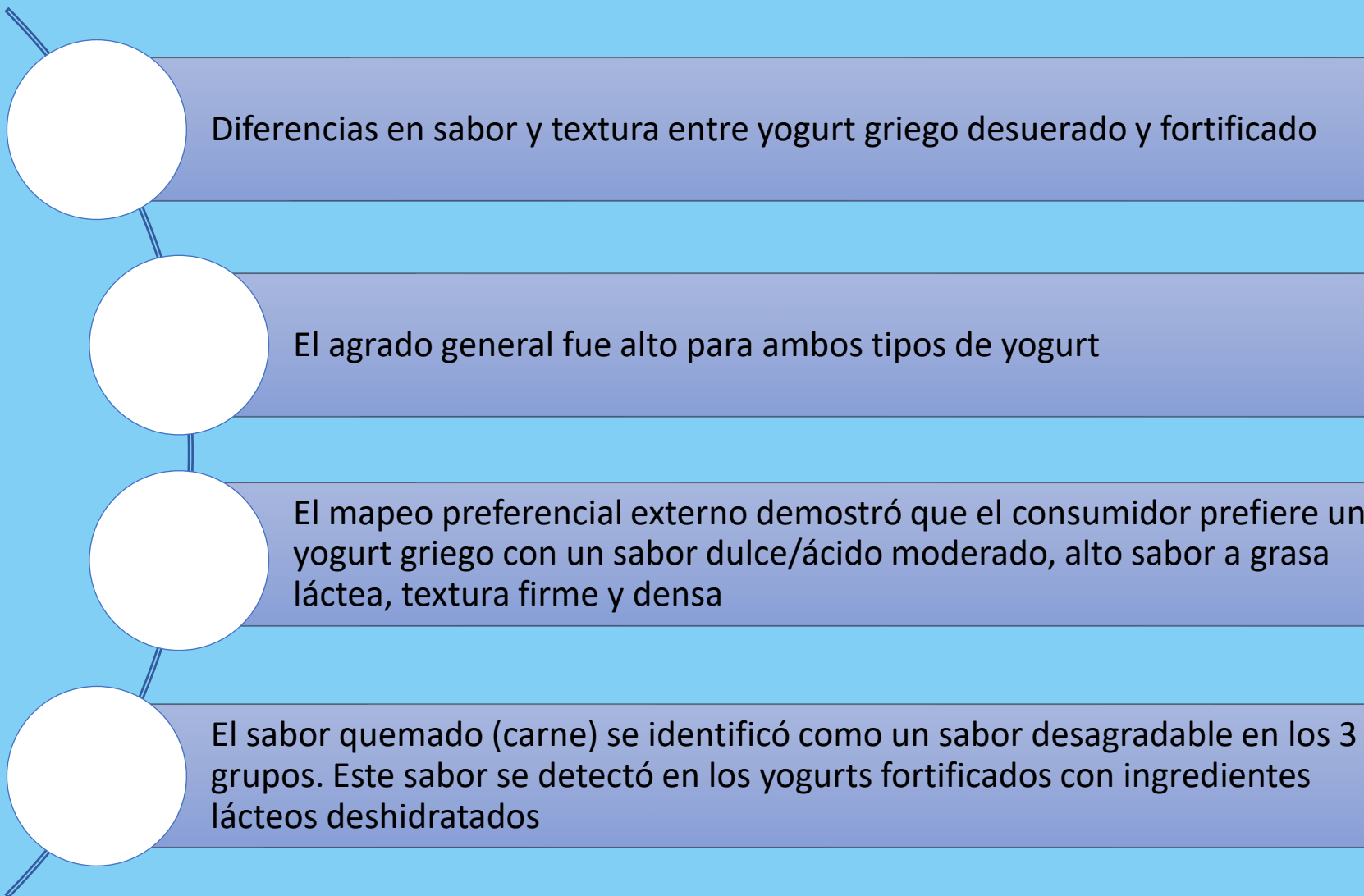


<https://dairyprocessinghandbook.tetrapak.com/chapter/fermented-milk-products>



Características sensoriales





Aspectos de inocuidad

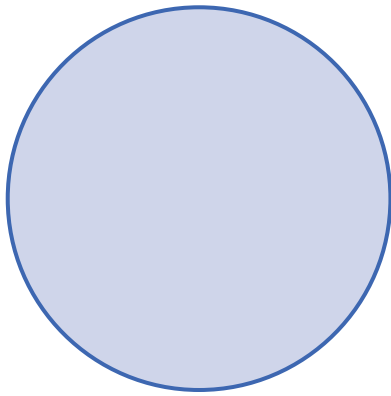
¿Efecto sobre
patógenos?



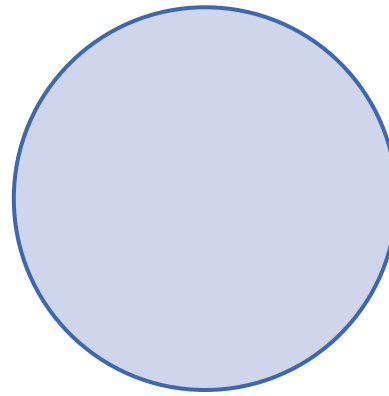
Bacterias ácido
lácticas (BAL)



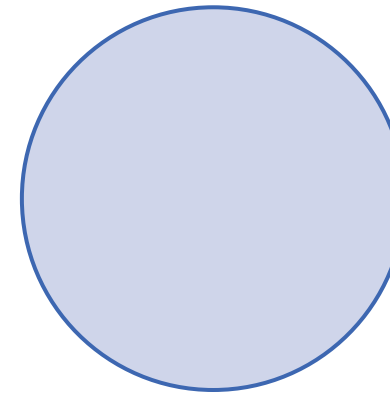
Probióticos



Estudio a 4 °C y 10 °C:
efecto antimicrobiano
más efectivo contra EHEC
fue el yogurt griego con
BAL por mayor
disminución de pH y
acidez titulable



A 25 °C: se encontró baja
viabilidad de EHEC en el
yogurt con *L. gasseri*
BNR17 y *L. plantarum*
HY7714 (probióticos)



El uso de BAL +
probióticos pueden
mejorar la preferencia del
consumidor y la
funcionalidad del yogurt
griego



Tratamiento térmico en el yogurt griego: ¿un asunto de inocuidad?

Enfriamiento: ¿cómo realizarlo de forma segura?

Conclusiones

- Se observa un aumento en el consumo de yogurt griego en el mundo.
- En Costa Rica se observó una preferencia por el sabor dulce, textura homogénea y brillo.
- La forma en que se procese el yogurt griego parece tener un efecto sobre las características sensoriales.
- La elección del cultivo probiótico puede afectar las características fisicoquímicas y la funcionalidad.

Muchas gracias

Diana Víquez Barrantes, M.Sc.

diana.viquezbarrantes@ucr.ac.cr

+506 25117221

28° Congreso
Nacional
LECHERO
11 - 12 octubre 2023
Hotel Wyndham Herradura