

**Título:** APROVECHAMIENTO DE SUERO DE QUESERÍA DE ORIGEN CAPRINO MEDIANTE LA OBTENCIÓN DE CONCENTRADOS DE PROTEÍNAS SÉRICAS Y SUBPRODUCTOS DE CLARIFICACIÓN. ESTUDIO DE SUS PROPIEDADES TECNOLÓGICAS.

**Nombre:** Sanmartín Estrada, Beatriz

**Universidad:** Universidad de Santiago de Compostela

**Departamento:** Química analítica, nutrición y bromatología

**Fecha de lectura:** 30/03/2011

**Mención a doctor europeo:** concedido

**Programa de doctorado:** Ciencia e Enxeñaría dos Alimentos

**Dirección:**

> **Director:** Olga Díaz Rubio

> **Codirector:** Ángel Cobos García

**Tribunal:**

> **presidente:** MARÍA DOLORES SELGAS CORTECERO

> **secretario:** MARÍA JOSÉ VÁZQUEZ VILA

> **vocal:** MANUELA FERNÁNDEZ ÁLVAREZ

> **vocal:** María Manuela Estévez Pintado

> **vocal:** Carlos José Dias Pereira

**Descriptores:**

> ELABORACION DE ALIMENTOS

> PRODUCTOS DERIVADOS DE LOS LACTEOS

> PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS

**El fichero de tesis** ya ha sido incorporado al sistema

> 2011sanmaaprov.pdf

**Localización:** BIBLIOTECA XERAL USC

**Resumen:** Obtención de concentrados de proteínas séricas mediante precipitación termocálcica, ultrafiltración y liofilización a partir de lactosuero dulce caprino, del cual se determinó su composición físico-química y su composición proteica. Tras la obtención de diferentes productos en polvo, se estudió la composición físico-química, composición proteica y perfil lipídico de los mismos y las propiedades funcionales (solubilidad, gelificación, capacidad emulsionante y espumante). Finalmente se han valorado diferentes aplicaciones de los concentrados de proteínas séricas en alimentos. Se utilizó un concentrado proteico comercial bovino para poder comparar.

