

# Índice General

1.	ANTECEDENTES, OBJETIVOS Y PLAN DE TRABAJO	
1.1.	Antecedentes.....	
1.2.	Objetivos.....	
1.3.	Plan de trabajo .....	
2.	INTRODUCCIÓN GENERAL .....	
2.1.	Sector ovino lechero.....	
2.2.	La Raza Manchega .....	
2.3.	El consumo de queso.....	
2.4.	Características de la leche de oveja.....	
2.4.1.	Características físico químicas y recuento de células somáticas.....	
2.4.2.	Parámetros reológicos .....	
2.4.3.	Factores que influyen en la producción y composición de la leche .....	
2.5.	Transformación de la leche en queso.....	
2.5.1.	Fabricación del queso.....	
2.5.2.	Cambios bioquímicos durante la maduración.....	
2.5.3.	Características sensoriales .....	
2.5.4.	Pruebas sensoriales.....	
3.	PRIMER TRABAJO. Estudio comparativo de la producción, fraccionamiento y características de la leche de oveja Guirra y oveja Manchega. ....	
3.1.	Objetivos.....	
3.2.	Materiales y métodos.....	
3.2.1.	Animales y equipo de ordeño .....	
3.2.2.	Diseño experimental .....	
3.2.3.	Producción, fraccionamiento, RCS y composición de la leche	
3.2.4.	Análisis de ácidos grasos .....	
3.2.5.	Tamaño de las partículas (glóbulo de grasa y micela de caseína)	
3.2.6.	Análisis estadístico .....	
3.3.	Resultados y discusión.....	
3.3.1.	Producción y composición de la leche de oveja Guirra.....	
3.3.2.	Perfil de ácidos grasos.....	
3.3.3.	Tamaño del glóbulo y de la micela de caseína .....	
3.4.	Conclusiones.....	
4.	SEGUNDO TRABAJO. Estudio comparativo de Quesos de oveja Guirra y oveja Manchega. ....	
4.1.	Objetivos.....	
4.2.	Materiales y métodos.....	
4.2.1.	Diseño experimental Quesos leche pasterizada.....	
4.2.2.	Análisis de la leche utilizada para la elaboración de los quesos y del suero .....	
4.2.3.	Elaboración quesos con leche pasterizada.....	
4.2.4.	Análisis de los quesos.....	
4.2.5.	Determinación del color.....	
4.2.6.	Análisis sensorial de los quesos leche pasterizada.....	
4.2.7.	Diseño experimental Quesos leche cruda de Guirra vs. Manchega .....	
4.2.8.	Elaboración de los quesos con leche cruda.....	

4.2.9.	Análisis de los quesos.....	
4.2.10.	Análisis de la textura.....	
4.2.11.	Análisis sensorial de los quesos de leche cruda.....	
4.2.12.	Análisis estadístico.....	
4.3.	Resultados y discusión Quesos leche pasterizada.....	
4.3.1.	Características de la leche y el suero	
4.3.2.	Características físico químicas de los quesos	
4.3.3.	Resultados del color.....	
4.3.4.	Resultados del ensayo sensorial	
4.3.5.	Conclusiones	
4.4.	Resultados y discusión Quesos elaborados con leche cruda (calentamiento cuajada)	
4.4.1.	Características físico químicas de la leche.....	
4.4.2.	Características físico-químicas de los quesos durante la maduración	
4.4.3.	Análisis sensorial de los quesos.....	
4.4.4.	Conclusiones.....	
5.	TERCER TRABAJO. Estudio comparativo del Queso de oveja Guirra elaborado con cuajo animal y coagulante vegetal.	
5.1.	Objetivo.....	
5.2.	Materiales y métodos	
5.2.1.	Diseño experimental	
5.2.2.	Elaboración de los quesos	
5.2.3.	Análisis de la composición, del pH y del color	
5.2.4.	Determinación de cloruro sódico	
5.2.5.	Proteolisis	
5.2.6.	Lipolisis	
5.2.7.	Determinación de la actividad del agua ( $a_w$ )	
5.2.8.	Análisis sensorial	
5.2.9.	Análisis estadístico	
5.3.	Resultados y discusión	
5.3.1.	Características de la leche y composición del suero.	
5.3.2.	Características físico-químicas de los quesos durante la maduración	
5.3.3.	Aspecto y conservación de los quesos maduros	
5.3.4.	Evolución del nitrógeno soluble y aminoácidos libres	
5.3.5.	Lipolisis	
5.3.6.	Evaluación del color de los quesos durante la maduración	
5.3.7.	Análisis de textura	
5.3.8.	Análisis sensorial catadores	
5.3.9.	Análisis sensorial por consumidores	
5.4.	Conclusiones	
6.	CONCLUSIONES GENERALES	
7.	BIBLIOGRAFÍA	
8.	ANEXOS	
8.1.	Anexo 1. Fichas utilizadas por los consumidores en los ensayos realizados con quesos de oveja Guirra y de oveja Manchega.	
8.2.	Anexo 2. Ficha utilizada por los consumidores en los quesos del tercer trabajo, elaborados con cuajo animal y con coagulante vegetal.	