[INTRODUCCIÓN 18](#_Toc448422218)

[JUSTIFICACIÓN 52](#_Toc448422219)

[OBJETIVOS 55](#_Toc448422220)

[CAPITULO I 58](#_Toc448422221)

[Efecto del cloruro sódico en la inactivación de levaduras y mohos por alta presión hidrostática 58](#_Toc448422222)

[CAPITULO II 106](#_Toc448422223)

[Efecto del Cloruro sódico (NaCl) en la inactivación por Altas Presiones Hidrostáticas (HHP) de Bacterias patógenas y alteradoras. 106](#_Toc448422224)

[CAPITULO III 135](#_Toc448422225)

[Influencia del tratamiento de altas presiones sobre bacterias patógenas y alteradoras y las características físicas químicas del queso fresco. 135](#_Toc448422226)

[CAPITULO IV 166](#_Toc448422227)

[Revalorización del lactosuero de queso como coadyuvante en la gelificación de aislado proteico de suero lácteo (WPI) mediante altas presiones hidrostáticas. 166](#_Toc448422228)

[CONCLUSIONES 188](#_Toc448422229)

[ANEXOS 193](#_Toc448422230)