El control de la obesidad y el mantenimiento del peso a lo largo del tiempo son temas en constante estudio y de preocupación social, siendo el hambre y la saciedad factores de gran interés al respecto. El presente proyecto pretende estudiar el efecto que tiene la reformulación de un postre lácteo sólido sobre sus propiedades físicas y sensoriales, y la influencia que estos cambios pueden tener sobre la percepción de saciedad de los consumidores. El alimento modelo del estudio es un producto denominado comúnmente en España ¿tarta de queso¿, que se comercializa refrigerado y posee un alto contenido proteico; los resultados del estudio serán obtenidos a través de diversas técnicas instrumentales y sensoriales. El análisis de estos resultados pretenderá aportar nuevos conocimientos acerca del comportamiento de una matriz alimentaria sólida, perteneciente a la gama de los postres lácteos, cuando sufre modificación en la proporción de alguno de sus ingredientes básicos o cuando se le incorporan ingredientes cuya capacidad saciante ha sido previamente documentada. Se pretende que estos cambios no lleguen a reducir sus principales características de calidad, especialmente sensorial. Se espera conocer cuáles son las principales interacciones y mecanismos físicos y sensoriales que determinan una incorporación adecuada de los ingredientes saciantes para poder obtener sistemas finales aceptables y equilibrados, lo cual representa una oportunidad para ofrecer nuevas alternativas de postres lácteos sólidos potencialmente saciantes al mercado de consumo.