

RESUMEN

La Reología es la ciencia que estudia la deformación de las sustancias sometidas a esfuerzos. Surgió como consecuencia de la necesidad de explicar el comportamiento viscoso no-lineal de los fluidos. En esta investigación se ha determinado el comportamiento no-Newtoniano de la mezcla leche de soja kefirada/jugo de tomate de árbol, con la finalidad de determinar la textura de un producto que compense la acidez propia del kéfir con el sabor del jugo de tomate, haciéndolo aceptable por parte del consumidor, especialmente de la población infantil. Con ello se pretende aprovechar de forma específica las cualidades nutricionales del kéfir. Se han realizado barridos de velocidad de cizalla obteniéndose una característica disminución de la viscosidad con dicha magnitud. Además se ha realizado un estudio de la respuesta viscoelástica, de la que se dedujo una consistencia de gel, que lo convierte en un producto derivado de la leche de soja potencialmente válido, por sus características texturales, para el consumo humano.

Palabras Claves:

- **REOLOGÍA**
- **CARACTERIZACIÓN**
- **LECHE DE SOJA**
- **KÉFIR**

ABSTRACT

Rheology is the science that studies the deformation of substances subjected to stress. It arose as a consequence of the need to explain the non-linear viscosity behavior of fluids. In this research the non-Newtonian behavior of the kefirada soy milk / tree tomato juice mixture has been determined, in order to determine the texture of a product that compensates the kefir's own acidity with the taste of tomato juice, Making it acceptable by the consumer, especially the child population. This is intended to take specific advantage of the nutritional qualities of kefir. Shear rate sweeps have been obtained obtaining a characteristic decrease of the viscosity with this magnitude. In addition, a study of the viscoelastic response, from which a gel consistency was deduced, has been made, which makes it a product derived from soy milk that is potentially valid, due to its textural characteristics, for human consumption.

Key Words:

- **RHEOLOGY**
- **TREE TOMATO**
- **KÉFIR**
- **CHARACTERIZATION**