

RESUMEN

El propósito de este trabajo de investigación radica en estudiar las características fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas de la materia prima (leche de vaca), analizando las condiciones de manejo y su posterior repercusión en el queso tipo Chonero, apuntando a su calidad e inocuidad alimentaria, considerando parámetros que permitan producir un queso de calidad, libre de patógenos y enfermedades, con condiciones organolépticas adecuadas (buena textura, color y sabor). La presente investigación se realizó en tres sectores de la Provincia de Manabí (Parroquias: Boyacá y Convento del cantón Chone y el cantón El Carmen) Los análisis bromatológicos, de la Leche y el producto terminado se realizaron en la parroquia Luz de América en los laboratorios de Bromatología y Biociencias de la Universidad de Las Fuerzas Armadas-ESPE Sede Santo Domingo. El experimento se realizó mediante un ANOVA, fueron modelados en un Diseño factorial (AxBxC), (Sectores: Chone, Convento, El Carmen; Tipo de cuajo: Natural, Artificial; Modo de Elaboración: Convencional, Artesanal, Industrial), mediante un esquema D.B.C.A con 18 tratamientos y 3 repeticiones, se aplicó la prueba de Tukey, al $P < 0,05$. Como resultado de los análisis físico-químicos la leche de Chone es la que se encuentra dentro de los rangos de la INEN, seguido del Convento y El Carmen. De acuerdo a las propiedades microbiológicas e organolépticas el mejor queso fue el de Chone con leche natural cuajo artificial de elaboración artesanal elegido por catadores profesionales.

PALABRAS CLAVES:

- **QUESO**
- **SECTORES**
- **TIPO DE CUAJO**
- **MODO DE ELABORACIÓN**

SUMMARY

The purpose of this research work is to study the physicochemical, microbiological and organoleptic characteristics of the raw material (cow's milk), analyzing the handling conditions and their subsequent impact on the Chonero cheese, pointing to its quality and food safety, considering parameters that allow to produce a quality cheese, free of pathogens and diseases, with adequate organoleptic conditions (good texture, color and flavor). This research was carried out in three sectors of the Province of Manabí (Parishes: Boyacá and Convent of the Chone canton and the El Carmen canton). The bromatological analyzes of the Milk and the finished product were carried out in the Luz de América parish in the laboratories. of Bromatology and Biosciences of the University of the Armed Forces-ESPE Santo Domingo Headquarters. The experiment was carried out through an ANOVA, they were modeled in a Factorial Design (AxBxC), (Sectors: Chone, Convent, El Carmen; Type of rennet: Natural, Artificial; Method of Elaboration: Conventional, Artisanal, Industrial), through a scheme DBCA with 18 treatments and 3 repetitions, the Tukey test was applied, at $P < 0.05$. As a result of the physical-chemical analysis, Chone's milk is the one that is within the ranges of the INEN, followed by the Convent and El Carmen. According to the microbiological and organoleptic properties, the best cheese was that of Chone with natural milk, artificial rennet made by hand made by professional tasters.

KEYWORDS:

- **CHEESE**
- **SECTORS**
- **TYPE OF BOX**
- **ELABORATION MODE**