

RESUMEN

Se investigó la maduración de quesos de pasta semidura regional y de un queso producido a partir de leche funcional, a través de la degradación proteolítica. Se determinaron cada siete días: pH, humedad, acidez total (AT) y soluble (AS), y cada 14 días: proteína total (PT), proteína soluble (PS) y el contenido de fracciones de proteína de distinto peso molecular. Se verificó la proteólisis producida durante la maduración mediante electroforesis SDS-PAGE. Con la relación PT/PS se determinó el Índice de Maduración, el que se utilizó como predictor de la degradación proteolítica.