

I N D I C E

	<u>Pág.</u>
RESUMEN	1
INTRODUCCION	5
<u>Tema:</u> ENZIMAS Y MICROORGANISMOS ASOCIADOS CON EL AROMA Y EL SABOR DEL QUESO.	11
<u>Capítulos:</u>	
Proteasas y Lipasas en el Queso .	13
Componentes del Sabor del Queso.	16
Microorganismos Asociados con el Aroma y el Sabor del Queso.	26
Fermentos de Quesería Constituidos por Enterococos.	34
Lipolisis Producida por los Enterococos y los Estreptococos del Grupo Láctico.	40
Proteólisis Producida por los Enterococos y los Estreptococos del Grupo Láctico.	51
DISCUSION	68
<u>Capítulos:</u>	
Actividad Lipolítica	68

Pág.

Capítulos:

Viabilidad de los Enterococos y Cambios de pH.	81
Actividad Proteolítica.	82
CONCLUSIONES	86
BIBLIOGRAFIA	89
ABREVIATURAS USADAS EN LA BIBLIOGRAFIA	99
INDICE	100

ooooOoooo