



FICHA TÉCNICA PREELIMINAR

FT-PT-01

BRIC

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 17 octubre 2019

Revisión No. 2

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN:	Sistema a partir de caseína renina, almidones modificados, sales fundentes y estabilizantes
APLICACIONES:	El sistema BRIC se utiliza para hacer o extender queso tipo Oaxaca con un promedio de proteína de 10 a 11%

2. FÓRMULA SUGERIDA PARA ELABORACIÓN DE QUESO TIPO OAXACA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Agua	50.0
Grasa	25.0
BRIC	25.0
Total	100.0

3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS PARA LA BASE BRIC

EN MALAXADORA DE DOBLE LISTÓN Y ENCHAQUETADA.

1. Fundir la grasa 45-50 °C
2. Agregar el sistema BRIC
3. Mezclar bien hasta deshacer todos los grumos.
4. Agregar el agua caliente a 50 °C ± 1 °C
5. Calentar a una temperatura de 68-70°C sin dejar de mezclar.
6. Manteniendo la temperatura (68-70 ° C) agregar la cuajada dependiendo el porcentaje que se desea extender.
7. Se vuelve a elevar la temperatura a 70 °C máximo
8. Se mezcla hasta obtener una pasta homogénea y posteriormente se retira.
9. El producto se enfría y se hila
10. Empacar

Obtención de
Queso Oaxaca
100 % análogo

VENTAJAS: Debido a su excelente mezcla de ingredientes, los quesos análogos o extendidos presentan buen rayado, rebanado, fundido y, sobre todo, la formación de hebra.

4. NOTAS PARA CONSIDERAR

El queso se puede enfriar en agua a una temperatura de 4 -5 °C durante 5 min, dejando secar, posteriormente a temperatura ambiente antes de empacar.

Es importante considerar la cantidad de agua presente en la cuajada que se extenderá. Se recomienda escurrir y drenar lo más posible el agua.