

**CS-500**
[www.mawaespecialidades.com.mx](http://www.mawaespecialidades.com.mx)

Fecha: 17 octubre 2019

Revisión No. 2

**1. GENERALIDADES**

**COMPOSICIÓN:** Mezcla de estabilizantes, sales y almidón.

**APLICACIONES:** Estabilizante utilizado en la elaboración de queso panela o queso fresco. La dosis recomendada es de 0.1 y 0.2 %, con base en la textura requerida.

**2. FÓRMULA SUGERIDA**

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Leche entera fluida	85.16
Leche descremada en polvo	10.70
Grasa vegetal	3.60
CS-500	0.20
Emulsivo	0.20
Cuajo	0.070
Sal	0.040
Cloruro de calcio	0.009
Ácido cítrico	0.009
Conservador	0.007
<b>Total</b>	<b>100.0</b>

**3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS**
**ELABORACIÓN DE QUESO PANELA EN TINA.**

1. Adicionar, con agitación vigorosa, a la leche entera fluida la leche descremada en polvo, el emulsivo y el estabilizante CS-500; y elevar la temperatura a 50°C
2. Alcanzada la temperatura, adicionar la grasa vegetal y mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Pasteurizar a 65°C por 15 minutos.
4. Homogenizar a 1500 lbs/in.
5. Vaciar en tina de cuajado y enfriar a 45°C
6. Adicionar, lentamente, el ácido cítrico, el cloruro de calcio y el cuajo.
7. Esperar la formación del coagulo, cortarlo; drenar el agua salarlo y prensarlo.
8. Atomizar el conservador y mantener el queso en refrigeración.



## FICHA TÉCNICA

FT-PT-01

CS-500

[www.mawaespecialidades.com.mx](http://www.mawaespecialidades.com.mx)

Fecha: 17 octubre 2019

Revisión No. 2

**VENTAJAS:** Debido a su excelente mezcla de ingredientes, además de evitar la sinéresis, proporciona, el producto otorga buena consistencia y tajo.

#### 4. NOTAS PARA CONSIDERAR

Considere que el estabilizante se activa a una temperatura de 65°C