

**CS-503**

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 17 octubre 2019

Revisión No. 2

1. GENERALIDADES**COMPOSICIÓN:** Leche descremada, estabilizantes, almidón, citrato de sodio.**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-503 | 0.20 |
| Emulsivo | 0.20 |
| Cuajo | 0.070 |
| Sal | 0.040 |
| Cloruro de calcio | 0.009 |
| Ácido cítrico | 0.009 |
| Conservador | 0.007 |
| Total | 100.0 |

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-503; 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-503

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