



LINYS

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 LINYS se utiliza para hacer o extender queso tipo Mozzarella con un promedio de proteína de 10 a 11%

2. FÓRMULA SUGERIDA PARA QUESO TIPO MOZZARELLA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Agua	50.0
Grasa	30.0
LINYS	25.0
Total	105.0

3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

EN MALAXADORA DE DOBLE LISTÓN Y ENCHAQUETADA.

1. Calentar la grasa hasta llegar a los 40-45 °C.
2. Agregar el sistema LINYS
3. Mezclar bien hasta deshacer todos los grumos.
4. Agregar el agua caliente a 40-45 °C.
5. Calentar hasta llegar a los 75 – 80 °C sin dejar de mezclar.
6. A esta temperatura se agrega la cuajada dependiendo el porcentaje que se desea extender.
7. Se vuelve a elevar la temperatura a 80 °C máximo
8. Se deja homogenizar y posteriormente se retira.
9. El producto se enfría con aire.

VENTAJAS: Debido a su excelente mezcla de ingredientes, los quesos análogos o extendidos presentan buen rayado, rebanado, fundido.

4. NOTAS PARA CONSIDERAR

El queso no se enfría con agua solo con aire. El exceso de agua en la formula puede variar debido a las condiciones de proceso de cada cliente. Es necesario agregarle sabor y acidificar entre 5.9 -6.2 de pH.