



## T-EXTENDER

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 17 octubre 2019

Revisión No. 2

**1. GENERALIDADES**

**COMPOSICIÓN:** Sistema a partir proteína láctea, almidón modificado y estabilizantes.

**APLICACIONES:** El sistema T- EXTENDER se utiliza para la extensión de leche fluida y su posterior coagulación y elaboración de queso.

**2. FÓRMULA SUGERIDA**

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN
Leche fluida descremada	1000 L
Sistema T-EXTENDER	300 Kg
Grasa vegetal	25 Kg
Total	1325

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

1. Agregar el sistema T-EXTENDER a la leche fluida y mezclar perfectamente.
2. Pasteurizar (65°C/10 min).
3. Homogeneizar a 2000 psi.
4. Vaciar en tina y agregar elementos de cuajado.
5. Dejar reposar la cuajada durante 10 minutos.
6. Cortar cuajada en cuadros y dejar drenar.
7. Prensar y escurrir la cuajada.
8. Moldear y refrigerar.

**VENTAJAS:** Debido a su excelente mezcla de ingredientes, se obtendrá un rendimiento aproximado del 32%.

**4. NOTAS PARA CONSIDERAR**

El proceso requiere de agitación vigorosa.

Si la leche fluida utilizada es entera, será necesario balancear el contenido graso.