

COBERTURA VINÍLICA PARA QUEIJOS

Ficha Técnica

Descrição

A cobertura vinílica para queijos "EL MAESTRO QUESERO" é uma dispersão de copolímero indicada para uso em alimentos, totalmente isenta de plastificantes, com adição de natamicina para evitar a formação de mofo na superfície.

Especificações

Sólidos (3h, 105 ° C) 43%, \pm 1%
Viscosidade (23 ° C) 20000-35000 mPa.s
Viscosímetro Brookfield-RVT;
(Rotor 6 - 10 rpm)
pH (a 20% em água) 2,5 \pm 3,5

Outras características

Temperatura mínima de 5 ° C, aprox. formação de filme
Tamanho de partícula 0,3 - 3 μ m

Propriedades

O revestimento vinílico "EL MAESTRO QUESERO" é uma dispersão adequada para a fabricação de revestimentos fisiologicamente inócuos para produtos alimentícios e principalmente para queijos duros. Esta dispersão de copolímero, isenta de plastificantes, atende aos requisitos do Ministério da Saúde Pública (Alemanha), Resolução XIV, Dispersões Vinílicas de 01-01-1975 e aos regulamentos para fabricação de queijos do Ministério da Alimentação, Agricultura e Florestas Produtos de 14 -06-1965 (Alemanha).

O copolímero base deste revestimento vinílico é homologado pelo SENASA - Resolução 380 / 96-.

Campos de Aplicação

O revestimento vinílico "EL MAESTRO QUESERO" é uma dispersão especialmente indicada para revestimentos de queijos duros e semiduros e outros produtos alimentícios. Por meio desse revestimento evita-se a formação de mofo e reduz-se a perda de umidade na fase de maturação. Os queijos duros precisam de vários meses de maturação, período em que são armazenados em tanques com alta umidade ambiente.

Estas condições favorecem o desenvolvimento de bolores na superfície do queijo, o que implica um maior cuidado dos mesmos nesta fase e um maior custo da mão-de-obra.

Portanto, é aconselhável proteger a superfície do queijo desde o início, com uma cobertura feita com o revestimento vinílico "EL MAESTRO QUESERO". Desta forma, o desenvolvimento de microrganismos é inibido e o queijo não precisa ser rodado com tanta frequência, a perda de peso também é menor. Tudo isso contribui para a obtenção de um produto de melhor qualidade.

A viscosidade do revestimento de vinil pode ser ajustada usando adição de água. Dispersão seca acima de 5 ° C, formando um filme elástico.

A cobertura já contém 0,1% de natamicina, adicionada ao copolímero; para um maior efeito protetor ou para armazenar em mais condições comprometidas podem ser adicionadas em mais quantidade deste produto, também comercializado por nossa empresa como Natamicina "O QUEIJO MESTRE".

A aplicação do revestimento é geralmente realizada com um esponja, mas também pode ser feito soprando ou com máquinas adequadas para esta aplicação. Após o revestimento inicial, é aconselhável aplicar um segundocamada entre 5 e 10 dias de maturação, e uma última camada antes para despachar o produto.

Armazenamento

Aconselha-se a utilização do revestimento vinílico EL MAESTRO QUESERO " nos primeiros 6 meses de fabricação.

Recomenda-se não guardar ao ar livre ou exposto radiação solar e armazene a temperaturas de 5-25 ° C.