

ESTABILIZADOR DE PROTEÍNA DE LEITE PARA PRODUÇÃO DE QUEIJO RP 500

BASE

A pasteurização aplicada ao leite destinado à fabricação de queijos é realizada dentro de limites tecnológicos bem definidos, respeitando um limiar de temperatura / tempo a partir do qual começa a ocorrer uma desnaturação parcial das proteínas solúveis do leite. Quando essas proteínas séricas se precipitam, aderem à superfície das micelas de caseína, bloqueando os terminais solúveis da fração kappa, que, ao ser hidrolisada pela ação do coalho, leva à polimerização que conhecemos como coalhada. Tradicionalmente, esses leites coagulam mal e são incapazes de se ligar efetivamente às micelas e formar um gel viável.

No entanto, foi observado que uma boa parte das propriedades da caseína em termos de sua interação com o coalho dependem não só das frações proteicas, mas também de suas cargas elétricas superficiais e dos equilíbrios complexos entre as micelas e o meio aquoso. Para as frações de cálcio e principalmente de fósforo que fazem parte dessas macromoléculas.

Os estabilizantes colaboram com esta ação de reconstituição das propriedades naturais do leite alteradas pelo aquecimento, contribuindo com parte dos íons dos quais a micela é despojada pelo tratamento térmico e atuando no seu equilíbrio elétrico, “limpando-o” e melhorando sua coagulabilidade e conseqüentemente otimizando a recuperação de sólidos.

COMPOSIÇÃO

Mistura de fosfatos e carboidratos.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS:

Aparência: pó branco cristalino homogêneo.

Arsênico: <1 ppm

Metais pesados: <10 ppm

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

E. Coli Negativo em 10g
Fungos e leveduras: <10 / g

APRESENTAÇÃO

O ESTABILIZADOR DE PROTEÍNA DO LEITE PARA A PREPARAÇÃO DE CHEESES RP500 está disponível em embalagens de 25 Kg (50 doses) e em doses individuais de 500 gr para cubas de 1000 litros.

ARMAZENAR:

- Os sacos devem ser mantidos fechados em ambiente seco e fresco, a temperatura máxima preferível para armazenamento prolongado é de 15 °C.
- Arrumação máxima recomendada: 12 malas
- Depois de aberto, é recomendável amarrar a boca do saco ao guardá-lo durante a noite.

VIDA UTIL:

Armazenado em condições adequadas, o produto pode ser conservado por um ano.

MODO DE USO:

- Pasteurize o leite atingindo a temperatura de 82 °C + 1°C. O estabilizante é adicionado em uma cuba sobre o leite já pasteurizado para que durante o enchimento se inicie o processo de hidrólise, esta adição deve anteceder o momento de coagulação em aproximadamente 30 minutos.
- Pode funcionar com tempo de retenção padrão, porém se o tempo de retenção no pasteurizador puder ser aumentado, isso melhora a eficiência de captura e até mesmo permite que a temperatura de pasteurização seja reduzida em alguns graus.
- A dose para uso é de 500 gramas por 1.000 litros de leite.
- Se o corante for usado, tome cuidado para que o estabilizador e o corante não entrem em contato (adicione o corante quando o preenchimento estiver completo)
- Recomenda-se reforçar a adição de cloreto de cálcio
- Trabalhe normalmente tendo em mente que o objetivo é recuperar sólidos sem aumentar indevidamente a umidade. A fixação do ponto final será objeto de alguns trabalhos de ajuste fino, já que as proteínas do soro retêm a umidade e sempre há a possibilidade de retirar inadvertidamente massas um pouco mais úmidas. Nestes casos não haverá sinérese inesperada, mas as propriedades do queijo podem mudar como resultado do aumento da retenção de umidade.

As informações prestadas neste documento fazem parte da base de conhecimento da empresa e tem como objetivo disseminá-las para a correta aplicação dos produtos.
É proibida a reprodução não autorizada ou a cópia total ou parcial das informações fornecidas neste documento.