

COMBISTAB

Ingredientes que aportan mayor calidad y accesibilidad a recetas de quesos procesados, análogos y queso crema



El queso procesado sigue siendo uno de los productos lácteos más populares entre los consumidores de todo el mundo, gracias a su versatilidad y asequibilidad. Para ayudar a productores, minoristas y empresas de servicios de alimentos a destacar en el mercado, Lactoprot ofrece una gama de soluciones de ingredientes rentables y de alta calidad para quesos procesados, análogos y crema de queso.



LACTOPROT
functionality from milk

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS



MAGNOLIA 1939

Lourdes Franco

Head Country Perú

+51 979 005 080

✉ lourdes@magnolia1939.com

🌐 www.magnolia1939.com

COMBISTAB APLICACIONES

QUESO PROCESADO

Nuestras soluciones aportan una serie de beneficios para abordar desafíos específicos en la producción de queso procesado. Nuestro equipo técnico está disponible para resolver cualquier consulta sobre productos o aplicaciones.

Nuestras soluciones más populares para queso procesado:

Las mezclas funcionales COMBISTAB ayudan a mejorar la textura y la capacidad de retención de agua.

Dependiendo de la aplicación del producto final, algunas de nuestras mezclas tienen un alto contenido de proteínas y calcio para desarrollar firmeza y propiedades de rallado, manteniendo la elasticidad. Mejoran la untabilidad y el derretimiento gracias a su excelente capacidad de retención de agua, lo que también puede reducir costos.



QUESO ANÁLOGO

Ante la creciente demanda de pizzas, el queso análogo tiende a reemplazar al queso tradicional manteniendo sus propiedades. Lactoprot ofrece soluciones para sustituir total o parcialmente productos lácteos en diversas aplicaciones.

Nuestra gama COMBISTAB mejora la elasticidad y desarrolla una textura homogénea durante el derretido. Ayuda a obtener un buen color y a reducir costos. Puede sustituir parcial o totalmente productos lácteos, según el requerimiento del cliente.

FORMULACIÓN

Ingredient	Dosage (%)
COMBISTAB PT 50	27.65
Grasa (Aceite)	24.15
Agua	48.20

Añadir ingredientes saborizantes al gusto del cliente.

Procesamiento

1. Añadir todos los ingredientes en el recipiente mezclador
2. Premezclar por ~2 minutos (3000 rpm)
3. Calentar a 75 - 80 °C en aprox. 4 min con agitador (~1450 rpm y vapor directo <1.6 bar)
4. Envasar
5. Enfriar inmediatamente

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

F. i. DM	50 %
Materia seca	47 %
pH	5.90 – 6.50



BENEFICIOS CLAVE

Mayor Rendimiento

Optimización de costo

Mejora del sabor

Mejora de la textura



BENEFICIOS CLAVE

Elasticidad optimizada

Capacidad de rallado

Derretido homogéneo

Buen dorado

Reducción de costos



10/2024 ©Lactoprot, Benno Tobler



REPRESENTANTES EXCLUSIVOS



Lourdes Franco

Head Country Perú

+51 979 005 080

lourdes@magnolia1939.com

www.magnolia1939.com

