



LACTOPROT

functionality from milk

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS



MAGNOLIA 1939

Lourdes Franco

Head Country Perú

+51 979 005 080

lourdes@magnolia1939.com

www.magnolia1939.com

Photos © shutterstock

COMBISTAB

Ingredientes que brindan mejor calidad y precio en la elaboración de quesos procesados, análogos y queso crema

COMBISTAB

Ingredientes que brindan mejor calidad y precio en la elaboración de quesos procesados, análogos y queso crema



Quesos Procesados

- Las mezclas funcionales Combistab ayudan a mejorar la textura y retención de agua
- Son altas en contenido de proteína y calcio para desarrollar mejor firmeza y textural al corte
- Mejora en el fundido y gratinado por su excelente retención de agua
- Reducción de costos



COMBISTAB

Ingredientes que brindan mejor calidad y precio en la elaboración de quesos procesados, análogos y queso crema



BENEFICIOS CLAVE (Queso Procesado)

- Mayor rendimiento
- Optimización de costos
- Mejora en el sabor
- Mejora en la textura



COMBISTAB

Ingredientes que brindan mejor calidad y precio en la elaboración de quesos procesados, análogos y queso crema



Queso Análogo – Ejemplo de formulación

Ingrediente	Cantidad %
Combistab PT 50	27.65
Grasa	24.15
Agua (incluida la que se evapora)	48.20

Características del producto

Grasa en materia seca	50 %
Materia Seca	47 %
pH	5.90 – 6.50

Procedimiento

- Agregue todos los ingredientes al recipiente de mezcla
- Mezcle por 2 min. (3000rpm)
- Elevar la temperatura entre 75-80 °C en aproximadamente 4 min, usando flujo directo y 1450 rpm (la presión del flujo debe ser menor a 1.6 bar)
- Poner en los moldes
- Enfriar el producto inmediatamente

Agregue ingredientes aromatizantes a gusto de sus clientes.

COMBISTAB

Ingredientes que brindan mejor calidad y precio en la elaboración de quesos procesados, análogos y queso crema



PRINCIPALES BENEFICIOS (Queso Análogo)

- Optimización de las hebras
- Buen gratinado
- Fundido homogéneo
- Color dorado
- Reducción de costos



COMBISTAB

Ingredientes que brindan mejor calidad y precio en la elaboración de quesos procesados, análogos y queso crema



Queso Crema – Ejemplo de formulación

Ingrediente	Dosis %
Agua	68
Grasa Vegetal	20
Combistab CC 39	12

Agregue ingredientes aromatizantes a gusto de sus clientes.



Procedimiento

- Añadir el agua a la grasa
- Añadir Combistab CC 39
- Dejar que la mezcla crezca mientras se incorporan los ingredientes
- Calentar a 85°C mientras se mezcla
- Homogenizar a 85°C
- Llenar los moldes
- Madurar a 5°C por al menos 48 h

COMBISTAB

Ingredientes que brindan mejor calidad y precio en la elaboración de quesos procesados, análogos y queso crema



PRINCIPALES BENEFICIOS (Queso crema)

- Fácil manejo
- Ahorros en tiempo y costo
- Calidad estandarizada





LACTOPROT

functionality from milk



Gracias por su atención

www.lactoprot.de