

# LACTONAT

Caseinato en Quesos



La leche y los productos lácteos son nuestra principal especialidad. Ofrecemos una amplia variedad de soluciones que aportan valor a la industria láctea. En diversos procesos de producción de quesos, el uso de nuestros productos no solo garantiza una calidad óptima en los productos finales, sino que también permite un mayor control de los costos. La suplementación proteica con proteínas lácteas naturales mejora la utilización de la grasa, lo que se traduce en un mayor rendimiento. Nuestros productos permiten compensar la disponibilidad variable de materias primas, así como las fluctuaciones regionales y estacionales en la calidad de la leche.

  
**LACTOPROT**  
functionality from milk

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS

  
MAGNOLIA 1939

**Lourdes Franco**

Head Country Perú

+51 979 005 080

[lourdes@magnolia1939.com](mailto:lourdes@magnolia1939.com)

[www.magnolia1939.com](http://www.magnolia1939.com)

## LACTONAT EN QUESO

La tecnología del queso respalda una de las industrias de fabricación de alimentos más avanzadas del mundo, enfrentando constantemente los desafíos asociados a la variabilidad y disponibilidad de la leche. Especialmente en países con baja producción lechera –pero con un consumo de queso en constante crecimiento–, el uso de caseinato de calcio en la elaboración de quesos puede representar una alternativa interesante.

Debe tenerse en cuenta la legislación nacional del país de destino cuando se utilicen proteínas lácteas adicionales para el enriquecimiento proteico, la reconstitución o la recombinación de quesos. Preséntenos un reto: en **Lactoprot** podemos ofrecerle la solución adecuada y un servicio integral de la A a la Z. Poseemos un profundo conocimiento de las propiedades funcionales de la leche y sus componentes, combinado con una amplia experiencia en los distintos mercados y aplicaciones dentro de la industria alimentaria. El queso final con un 0.5 % de **LACTONAT EC** presenta una mejor consistencia, excelente sabor y un perfil sensorial atractivo.

## BENEFICIOS CLAVE

Aumento del rendimiento

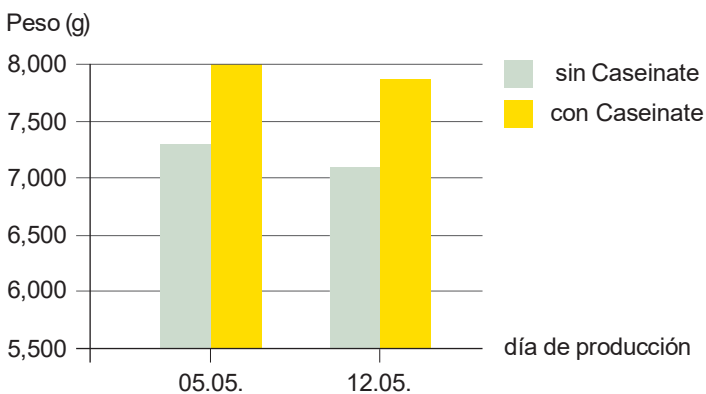
Mejora de la textura

Mejor sensación en boca

Efecto emulsificante

Incremento de proteína

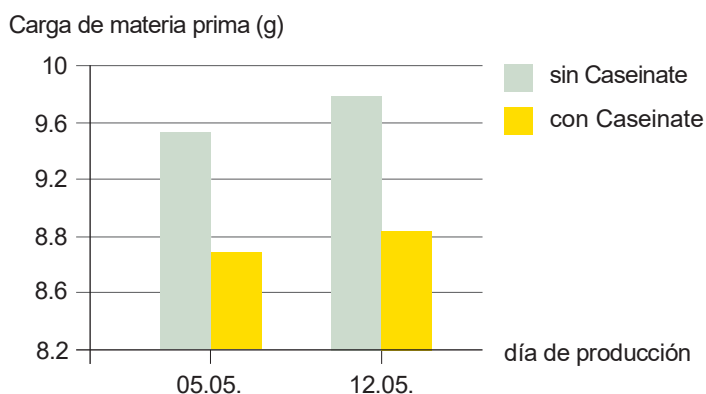
### EFFECTO DE LACTONAT EC EN EL RENDIMIENTO



sin Caseinato

con LACTONAT EC

### CARGA MATERIA PRIMA / KG QUESO



### ELABORACIÓN DE QUESO GOUDA

