

# CC food® in der Käseherstellung



**Keep fresh, keep healthy.**



## Die Käseherstellung mit Kalziumchlorid: höhere Effizienz und bessere Kontrolle

Kalziumchlorid ist bekannt und wird in vielen Käse Rezepten häufig verwendet. Es spielt eine wichtige Rolle im Verfahren der Käseherstellung und trägt zu einem haltbaren Produkt bei.

Weil Milch – das entscheidende Ausgangsmaterial bei der Käseherstellung – ein Naturprodukt ist, schwanken ihre Qualität und Zusammensetzung abhängig von Faktoren wie Jahreszeit, geographische Lage und der Art des Tierfutters. Die Zugabe von Kalziumchlorid hilft, diese natürlichen Schwankungen in der Milch auszugleichen und zudem einen Käse mit gleichbleibenden Eigenschaften zu erhalten.

Durch die Verwendung von Kalziumchlorid in der Käseherstellung, ob im großen oder kleinen Maßstab, können Sie die Produktion optimieren, und, unter anderem, folgende Ergebnisse erzielen:

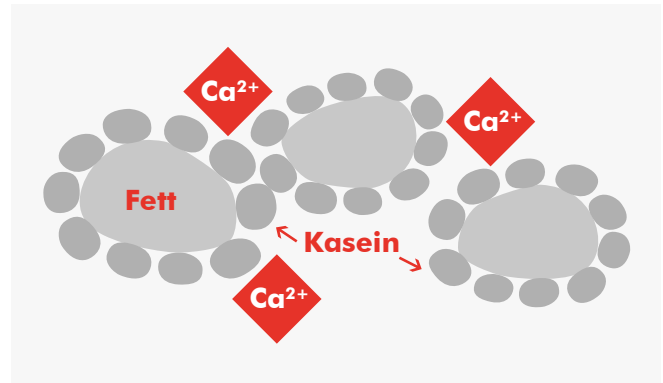
- Bessere Kontrolle der Produktionsprozesse
- Schnellere Gerinnung
- Steigerung des Produktionsertrags, weil in der Molke weniger Kasein verloren geht
- Gewährleistung einer konsistenten Qualität im Endprodukt

## CC food® verbessert die Gerinnung indem es die Agglomeration des Caseins optimiert

Kalziumchlorid ist ein Verarbeitungshilfsmittel, das hochlösliches  $\text{Ca}^{2+}$  enthält. Zusammen mit dem Lab wird dieses verfügbare  $\text{Ca}^{2+}$  die Kaseinmicellen verbinden und die Festigkeit des Käsebruchs erhöhen. Die Folge ist:

- Die Gerinnungszeit wird verkürzt
- Die Menge an Lab kann optimiert – und gesenkt werden

Indem es die Verdichtung des Käsebruchs verbessert, senkt Kalziumchlorid den Feuchtigkeitsgehalt des Käses. Das verringert die Gefahr der Entwicklung von Bakterien und verbessert den Käse hinsichtlich der Verbrauchersicherheit, zusätzlich gewährleistet es eine verlängerte Lagerfähigkeit.



CC food® verbessert die Gerinnung indem es die Kaseinagglomeration optimiert

## Dosierung und Richtwerte

CC food® wird normalerweise in der Spanne 1 bis 20 g  $\text{CaCl}_2$  pro 100 l Milch hinzugefügt. Das entspricht 3 bis 60 g an CC food® mit 36%iger Konzentration oder 1,5 bis 26 g CC food® mit 77%iger Konzentration.

## CC food® von TETRA Chemicals beziehen

TETRA Chemicals ist auf die Herstellung von Kalziumchlorid spezialisiert. Unsere Güteklasse von Kalziumchlorid, CC food®, wurde entwickelt, um den hohen Anforderungen verschiedener Lebensmittelbranchen und speziell der Milchprodukteindustrie zu entsprechen. CC food® garantiert eine hohe und gleichbleibende Qualität, die sorgfältig und regelmäßig kontrolliert wird. Sie erfüllt die wichtigsten Lebensmittelstandards wie FCC und FAO, CC food® hat eine Koscherzertifizierung. Unsere Ausrichtung auf Qualität, kombiniert mit über 50 Jahren Erfahrung, machen uns zu einem zuverlässigen Lieferanten, der direkt an die wichtigsten Käsehersteller in Europa sowie Großhändler für die Milchprodukteindustrie liefern kann. Die Fähigkeit, von vier verschiedenen Niederlassungen in Europa aus zu liefern, macht TETRA Chemicals zu einer sicheren Wahl, wenn absolute Zuverlässigkeit bei der Logistik und Produktlieferung verlangt werden. Als eines der weltweit führenden Unternehmen bei Kalziumchlorid verfügen wir auch über gut eingeführte Logistiklösungen auf globaler Ebene. CC food® ist als Flüssigkeit in 34%iger oder 36%iger Konzentration (450 g/Liter bzw. 485 g/Liter) in großen Mengen oder IBC-Verpackungen sowie als Flocken in 77%iger Konzentration in 25 kg und 1000 kg Big-Bags erhältlich.

Lesen Sie mehr auf [www.tetrachemicals.com](http://www.tetrachemicals.com) und [www.ccfood.eu](http://www.ccfood.eu)

