

CC food® para la elaboración de queso



Keep fresh, keep healthy.



Producción de queso con Cloruro Cálxico: mayor eficiencia y mejor control

El Cloruro Cálxico es muy conocido y ampliamente utilizado en muchas variedades de queso. Tiene un papel importante en el proceso de elaboración de queso y contribuye a lograr un producto estable.

Dado que la leche —la materia prima esencial en la fabricación de queso— es un producto natural, su calidad y composición varían en función de factores como la temporada, la ubicación geográfica y el tipo de alimento de los animales. La adición de Cloruro Cálxico contribuye a estabilizar estas variaciones naturales de la calidad de la leche y también a lograr un queso con características similares.

Mediante el uso del Cloruro Cálxico en la fabricación de queso, a pequeña o gran escala, se puede optimizar la producción y lograr, entre otros, los siguientes resultados:

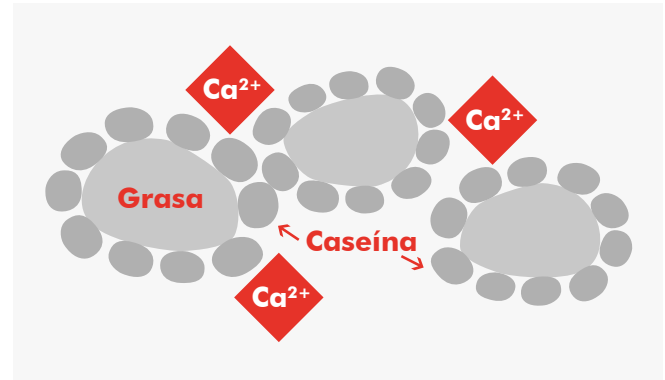
- Mejor control de los procesos de producción
- Proceso de cuajo más rápido
- Aumento del rendimiento de producción por la pérdida de una menor cantidad de caseína en el suero
- Garantía de calidad uniforme en el producto acabado

CC food® mejora el cuajo mediante la optimización de la aglomeración de la caseína

El Cloruro Cálxico es un asistente al procesamiento que contiene Ca^{2+} altamente soluble. Junto con el cuajo, los Ca^{2+} se unen a las micelas de caseína y aumentan la firmeza de la cuajada. Como consecuencia de ello:

- El tiempo de cuajo se reduce
- La cantidad de cuajo se puede optimizar y reducir

Al mejorar la compactación de la cuajada, el Cloruro Cálxico reduce el contenido de humedad del queso. Ello disminuye el riesgo de desarrollo de bacterias y mejora el queso en términos de seguridad para los consumidores, además de garantizar un periodo de validez más largo del producto.



CC food® mejora el cuajo mediante la optimización de la aglomeración de la caseína

Dosis y directrices

CC food® suele añadirse a una proporción de 1 a 20 g de CaCl_2 por 100 l de leche. Ello se corresponde a de 3 a 60 g de CC food® al 36% o de 1,5 a 26 g de CC food® al 77%.

Elegir CC food® de TETRA Chemicals

TETRA Chemicals está especializada en la fabricación de Cloruro Cálxico. Nuestro grado de Cloruro Cálxico CC food® ha sido diseñado para responder a las elevadas exigencias de los diversos sectores alimentarios y de la industria lechera en particular. CC food® garantiza una calidad elevada y constante, que es controlada estrictamente de forma regular. Cumple las principales normas alimentarias, como FCC y FAO, y dispone de certificación Kosher. Nuestro enfoque en la calidad junto con más de 50 años de experiencia nos convierte en un proveedor de confianza, que puede suministrar directamente a los principales fabricantes de quesos de Europa, así como a distribuidores de la industria lechera. La capacidad de distribuir desde cuatro ubicaciones distintas de Europa convierte a TETRA Chemicals en una elección segura cuando se precisa la máxima fiabilidad en la logística y la entrega del producto. Como líder mundial en Cloruro Cálxico también disponemos de soluciones logísticas bien consolidadas a escala mundial. CC food® está disponible como líquido al 34% o 36% (450 g/litro resp. 485 g/litro) a granel o IBC, así como en escamas al 77% en sacos de 25 kg y Big-Bags de 1000 kg.

Puede obtener más información en www.tetrachemicals.com y www.cfood.eu

