



INGENIERÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIO, S.A. DE C.V.

AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OFICINA DE VENTAS:
Guido Reni N° 78.
Col. Alfonso XIII.
01460 Álvaro Obregón, CDMX

INTERNET:
<http://www.ideal-sa.com.mx>
e-mail:
servicioalcliente@ideal-sa.com.mx
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

Teléfonos:
(55) 5563 2130.
(55) 5598 6369.
(55) 5615 1608.

IDEAL COAGULANTE (AD)

DESCRIPCIÓN

IDEAL COAGULANTE (AD) es un excelente coagulante de proteína láctea. Además, contiene compuestos diacetilados y aromáticos que dan como resultado un gran saborizante aromático que da al queso al cual se añade el sabor, la acidez y los aromas naturales característicos del queso crema o madurado.

APLICACIÓN

IDEAL COAGULANTE (AD) se recomienda en la fabricación de queso crema duro y untado o queso madurado natural elaborado con crema natural de vaca, grasa butírica anhidra, o con grasas vegetales y otros productos lácteos o análogos que requieran ese agradable y característico sabor donde el aroma y la acidez son factores para la aceptación del consumidor, como partes integrantes del alimento.

DOSIFICACIÓN

La dosificación exacta en cada caso depende del resto de los ingredientes de la fórmula, de las proporciones de éstos, de su calidad, así como, de los parámetros y etapas del proceso; sin embargo, podemos sugerir un rango de uso de **IDEAL COAGULANTE (AD)** entre 1% y 2% del peso total de la crema.

Otra manera de definir la dosificación de **IDEAL COAGULANTE (AD)** es calcular la diferencia entre la acidez deseada y la acidez inicial, expresadas como porcentaje. La dosificación por utilizar, en porcentaje, sería el doble de la diferencia de acidez.

MODO DE USO

En general, **IDEAL COAGULANTE (AD)** se incorporará después de la pasteurización y a temperaturas por debajo de los 10°C, ya que, por ser coagulante, propiciará la coagulación de la proteína láctica. Sin embargo, en productos análogos que no contengan proteína coagulable se puede añadir a temperaturas no mayores a 40°C, ya que, por ser un compuesto aromático, temperaturas mayores propiciarían su volatilización. Basta una buena agitación para distribuir uniformemente **IDEAL COAGULANTE (AD)** en productos líquidos o espesos. Una vez incorporado se desprenderán agradables aromas del producto al cual se añadió.

PRESENTACIÓN

IDEAL COAGULANTE (AD) está envasado en garrafones de plástico con tapa hermética, conteniendo 25 kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

Almacene **IDEAL COAGULANTE (AD)** en refrigeración (5°C a 10°C) con la tapa bien cerrada para impedir evaporación y el ingreso de polvo, humedad, insectos y roedores. No debe congelarse.

ADVERTENCIA

Use guantes de hule y goggles. Manéjese con cuidado. Este producto **no debe deglutirse directamente**, ya que requiere ser diluido previamente, de acuerdo con la dosificación recomendada. En caso de ingestión accidental provóquese el vómito y llame al médico.

CADUCIDAD

IDEAL COAGULANTE (AD) tiene una caducidad de doce meses a partir de su fecha de elaboración, aunque si se respetan las recomendaciones de almacenaje puede mantenerse durante varios meses más.