INGENIERÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIO, S.A. DE C.V.
AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OFICINA DE VENTAS:
Guido Reni Nº 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 DUREZA

SECUESTRADOR DE IONESENDURECEDOR PARA QUESOS

DESCRIPCIÓN

IDEAL DUREZA es un aditivo grado alimenticio cuya apariencia física es la de un cristal molido de color blanco. **IDEAL DUREZA** es soluble en agua.
Su función emulsificante se realiza creando una diferencia de potencial electrónico a través de sus cationes, que son altamente hidrofílicos, y de sus aniones, que son altamente lipofílicos. Contiene aniones polivalentes que establecen soluciones alcalinas que precipitan y secuestran los iones de calcio presentes en el alimento.

APLICACIÓN

IDEAL DUREZA se utiliza en la industria láctea alimentaria como secuestrante. En fórmulas lácteas y leche fluida, se utiliza para retardar o evitar la coagulación de la proteína. En quesos, se puede utilizar para endurecerlos o darles más firmeza.
Las funciones de **IDEAL DUREZA** en la producción de queso procesado incluyen:

- Regular el pH para control de cuerpo, textura y descomposición.
- Integrar la grasa, la proteína y el agua uniformemente.
- Reducir el tamaño de la molécula de paracaseína a través de peptidización para obtener la textura deseada.
- Dar al queso características básicas de firmeza y "bufferización".

DOSIFICACIÓN

Se recomienda utilizar **IDEAL DUREZA** en una dosificación máxima de 1.0% en relación con peso del producto terminado; sin embargo, dosificaciones tan bajas como 0.1% en relación con el peso del producto terminado, en ocasiones, son suficientes para lograr en efecto de dureza deseado. Un exceso de dosificación provocará un queso demasiado duro que no gratinaría, o se desmoronaría.

IDEAL DUREZA debe ser añadido previamente disuelto en agua antes de que la temperatura de cocimiento haya alcanzado los 50ºC. La acción emulsificante empieza a hacerse evidente al alcanzarse los 57ºC.
El pH óptimo para la mayoría de los quesos procesados se encuentra entre 5.4 y 5.8. Para quesos procesados untables, el pH más adecuado está alrededor de 6.2.

PRESENTACIÓN

IDEAL DUREZA está envasado en sacos de polipropileno con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 Kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

Almacene **IDEAL DUREZA** en lugares frescos y secos con la bolsa interior de polietileno bien cerrada para impedir el ingreso de polvo, humedad, insectos y roedores.