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 GRATINADO Y FIRMEZA

DESCRIPCIÓN

IDEAL GRATINADO Y FIRMEZA es un modificador de textura para quesos elaborado a base de una mezcla de sales de sodio, cuya apariencia física es la de un polvo fino. **IDEAL GRATINADO Y FIRMEZA** es soluble en agua a temperatura ambiente.

DOSIFICACIÓN

Dependiendo del propósito y la formulación a la que se añada, **IDEAL GRATINADO Y FIRMEZA** puede dosificarse entre el 0.05% y el 1.0%

APLICACIONES

- **IDEAL GRATINADO Y FIRMEZA** es comúnmente usado durante la producción de quesos en polvo y de leche descremada en polvo. **IDEAL GRATINADO Y FIRMEZA** protege las proteínas de la leche del calor de la deshidratación permitiendo que las proteínas se mantengan dispersas durante el proceso del secado por aspersión, lo cual ayuda a mejorar la solubilidad de los polvos cuando se reconstituyen con agua. **IDEAL GRATINADO Y FIRMEZA** estabiliza también la emulsión para mejorar el sabor, el cuerpo, y la apariencia del producto final.
- En los productos sujetos al proceso UHT basados en leche fluida, **IDEAL GRATINADO Y FIRMEZA** previene la coagulación por calentamiento en leches y cremas condensadas y evaporadas, en leches, cremas y sopas esterilizadas. La vida de anaquel se aumenta al máximo debido a que retarda la desnaturalización por añejamiento de las proteínas de la leche.
- En los quesos procesados, **IDEAL GRATINADO Y FIRMEZA** ayuda a bufferizar el pH del queso procesado e interactúa con las proteínas de la leche para promover el emulsionamiento. Da buena firmeza y buen gratinado con poca cremosidad.
- En cremas elaboradas con grasa vegetal y/o butírica ayuda a dar mayor firmeza a la crema.
- **IDEAL GRATINADO Y FIRMEZA** también es un secuestrante.

IDEAL GRATINADO Y FIRMEZA tiene *"estatus" GRAS* (generalmente reconocido como seguro) cuando es usado en conformidad con las buenas prácticas industriales.

PRESENTACION

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

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

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.

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