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 HDX (QPK)

RETENEDOR DE HUMEDAD PARA QUESO CREMA

DESCRIPCIÓN

IDEAL HDX (QPK) es un excelente retenedor de humedad especial para queso crema. Está elaborado con una mezcla bien balanceada de gomas vegetales, carrageninas, sales de sodio del ácido cítrico y maltodextrina que se recomienda para evitar el desuerado excesivo en los quesos crema durante su distribución y venta.

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

En la fabricación de queso crema por el método tradicional, podemos sugerir una dosificación de 0.27% de **IDEAL HDX (QPK)** del peso de la leche y la crema utilizadas o de su equivalente. Si se utiliza el método directo, como en el caso del queso tipo *Philadelphia* se sugiere una dosificación del 0.7%.

MODO DE USO

En la fabricación de queso crema por el método tradicional, la cuajada, ya desuerada, se vacía dentro de una marmita con chaqueta de vapor y sistema de agitación; luego, se funde una pequeña cantidad de grasa vegetal en un recipiente adecuado y se le añade **IDEAL HDX (QPK)**, agitándolo hasta que se haya dispersado uniformemente. Los polvos tenderán a irse al fondo del recipiente, por lo que deberá agitarse nuevamente, especialmente en el fondo del recipiente, cuando se añada a la pasta en la marmita. Se añade la grasa vegetal con **IDEAL HDX (QPK)** a la cuajada y se inicia la agitación y el calentamiento; se formará una pasta a la que se añade sal, previamente disuelta en un poco de agua limpia; se eleva la temperatura a 60ºC dentro de la marmita para fundir la pasta; cuando la pasta haya alcanzado los 60ºC, se procede a homogeneizarla a una presión de 1,500 psig en dos pasos; y, finalmente, se envasa.

Si se utiliza el método directo, **IDEAL HDX (QPK)** se incorpora a la fórmula dentro del pasteurizador previamente dispersado en un poco de grasa fundida, agitando y calentando a una temperatura de 75ºC durante unos 20 minutos; luego, se homogeneiza a una presión entre 1,500 y 2,000 psig y se enfría rápidamente abajo de los 40ºC.

PRESENTACIÓN

IDEAL HDX (QPK) está envasado en sacos de polipropileno con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 Kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

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