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 (QPM)

RETENEDOR DE HUMEDAD PARA QUESOS FRESCOS

DESCRIPCIÓN

IDEAL HDX (QPM) es un extraordinario retenedor de humedad y grasa para quesos frescos (panela, sierra, canasto, etc.). **IDEAL HDX (QPM)** se recomienda tanto para evitar el desuerado excesivo en los quesos durante la distribución y la venta, como para lograr que la grasa contenida en la leche fluida se concentre en la cuajada y no en el suero.

La función de retención de humedad de **IDEAL HDX (QPM)**, en contraste con otros productos similares, no es la de espesar el suero para un desuerado más lento, sino la de formar un pseudo-gel con la humedad del queso. Este pseudo-gel se licúa bajo la acción de la temperatura (arriba de 40ºC) y bajo la acción de cualquier fuerza cortante y es completamente reversible, al reducirse la temperatura, o desaparecer la fuerza cortante. De esta manera, la humedad con que sale el queso de la planta, aún si es un poco elevada, se mantendrá durante la distribución y venta del producto. El otro aspecto importante es el de la concentración de la grasa en la cuajada, dando por resultado un suero con menor contenido graso.

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

La dosificación exacta para cada caso depende de la calidad y cantidad de los otros ingredientes de la formulación y de los parámetros del proceso; sin embargo, podemos sugerir una dosificación entre 0.05% y 0.10% de **IDEAL HDX (QPM)** basándose en el peso de la leche utilizada o de su equivalente. Para queso tipo canasto de alto rendimiento se recomienda utilizar 0.35% en base al peso total de la base.

MODO DE USO

Disuelva, mediante agitación vigorosa y evitando la formación de grumos, la cantidad adecuada de **IDEAL HDX (QPM)** en el agua o en la leche, e incorpore esta solución al resto de la formulación. Prosiga con el resto del proceso como de costumbre. Se recomienda una temperatura mínima de pasteurización 75ºC durante 20 minutos u 85ºC durante al menos treinta segundos y homogeneizar a 1,500 psig.

PRESENTACIÓN

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

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

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