



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

SERVICING THE FOOD INDUSTRY

SALES OFFICE:
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

Phones:
+52 (55) 5563 2130.
+52 (55) 5598 6369.
+52 (55) 5615 1608.

IDEAL QUESOMIX (CHI)

Base en Polvo para elaborar Queso Tipo Chihuahua análogo

DESCRIPCIÓN

IDEAL QUESOMIX (CHI) es un producto con un aspecto de polvo fino de color blanco a crema.

IDEAL QUESOMIX (CHI) está compuesto por una mezcla bien equilibrada de almidones modificados y nativos, leche descremada en polvo, sales de sodio y potasio de ácidos clorhídrico, cítrico, fosfórico, benceno carboxílico, propiónico y sórbico, así como monoestearato de glicerilo.

APLICACIÓN

IDEAL QUESOMIX (CHI) está diseñado específicamente para elaborar quesos Chihuahua análogos, proporcionando cualidades como larga vida útil, uniformidad, plasticidad, textura y buenas propiedades de fusión. **IDEAL QUESOMIX (CHI)** incorpora eficazmente todos los ingredientes de la fórmula, dando como resultado un producto con buen cuerpo y un aspecto excelente. El queso elaborado con **IDEAL QUESOMIX (CHI)** tiene una textura similar a la del queso Chihuahua elaborado tradicionalmente. **Estos quesos no requieren conservantes.**

FÓRMULA RECOMENDADA

INGREDIENTES	%
Aceite vegetal parcialmente hidrogenado	22.000
IDEAL QUESOMIX (CHI)	14.570
Caseína Renina	14.570
IDEAL SABOR QUESO ARTESANAL (AD)	0.400
IDEAL Conc. Art. Sabor Queso Chihuahua (Liposoluble) 5x	0.100
COLOR IDEAL AMARILLO HUEVO (aproximadamente)	0.003
Sal	0.360
Agua	47.997
TOTAL	100.000

Parámetros esperados:	Chihuahua
Contenido total de grasa (mínimo)	22%
Contenido total de proteínas (mínimo)	12.7%
Acidez (mínima)	20°Dornic
Contenido total de sal (mínimo)	1.6%
Humedad, sin considerar la evaporación (aproximadamente)	48% a 50%

PROCESO:

1. Pese todos los ingredientes, incluida el agua, en proporciones adecuadas al tamaño del lote que desea preparar.
2. Si va a utilizar quesos de pasta hilada (v.gr. Mozzarella) y/u otros quesos para reprocesamiento, muele estos quesos juntos para formar una pasta uniforme.
3. Pruebe una muestra de la pasta de queso molido para determinar la humedad, la acidez, la proteína, la grasa y el contenido de cloruro. NOTA: Se puede usar cualquier cantidad de esta pasta de queso molido si el contenido de humedad de la mezcla está alrededor del 1% al 2% de la humedad deseada para el queso análogo que se desea fabricar; lo mismo debe tenerse en cuenta para el contenido de grasa.



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

SERVICING THE FOOD INDUSTRY

SALES OFFICE:
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

Phones:
+52 (55) 5563 2130.
+52 (55) 5598 6369.
+52 (55) 5615 1608.

4. Prepare moldes en cantidad suficiente para recibir la cantidad total de queso que se va a elaborar. lavando, enjuagando y aplicando cubiertas o recubrimientos para facilitar el desmoldeo.
5. Vierta el aceite vegetal parcialmente hidrogenado en la máquina.
6. Inicie la agitación de la máquina malaxadora y caliente el aceite vegetal parcialmente hidrogenado a una temperatura entre 167°F (75°C) y 176°F (80°C).
7. Cuando el aceite vegetal parcialmente hidrogenado ya se haya derretido, agregue **IDEAL Concentrado Artificial Sabor queso Chihuahua (Liposoluble) 5x**.
8. Espolvoree la caseína renina sobre el aceite vegetal parcialmente hidrogenado ya derretido, mientras mantiene una agitación constante. La temperatura bajará brevemente a entre 138.2° F (59° C) y 144.5° F (62.5° C). Continúe calentando hasta que se alcancen los 149°F (65°C).
9. Por separado, pero simultáneamente con la preparación de grasa, vierta el agua de la fórmula en un tanque adecuado equipado con sistemas de calentamiento y agitación vigorosos, y comience a calentar manteniendo una agitación constante.
10. Mucho antes de que el agua alcance los 149°F (65°C), disuelva tanto el **IDEAL QUESOMIX (CHI)** como la sal de mesa (si es necesario) en el agua que se está calentando. En este momento, añada también el **COLOR IDEAL AMARILLO HUEVO**.
11. Con agitación vigorosa, permita que la temperatura del agua alcance aproximadamente 145.4°F (63°C)
12. Agregue la solución del paso anterior a la mezcla en la máquina malaxadora y continúe calentando y revolviendo hasta que alcance los 167°F (75°C) o, preferiblemente, 176°F (80°C). Si es posible, cambie el sentido de rotación de la máquina batidora cada 2,5 minutos. Nota: cuando la temperatura alcance los 149°F (65°C), la mezcla comenzará a flocular, formando una pasta que se espesa considerablemente y comienza a formar hebras cortas.
13. Cuando la temperatura alcance los 167°F (75°C) o los 176°F (80°C), la pasta se volverá más elástica y uniforme, formando hebras más largas. Continúe agitando, pero no aumente la temperatura; mantenga la temperatura entre 167°F (75°C) y 176°F (80°C).
14. Si va a agregar pasta de queso molido y/o para reproceso, hágalo en este momento. Para incorporar uniformemente la pasta, puede ser necesario reducir la velocidad de agitación de la máquina malaxadora. Evite incorporar aire a la pasta.
15. Vierta **IDEAL SABOR QUESO ARTISANAL (AD)** directamente sobre la pasta, lentamente y en pequeñas cantidades, cubriendo la pasta para asegurar una distribución uniforme.
16. Después de unos minutos de mezclar, una vez que la pasta del queso sea uniforme y libre de burbujas de aire y de grumos de caseína u otros sólidos (esto se puede verificar observando a través de la pasta estirada), tome una muestra para evaluar el sabor y la acidez.
17. Con base en la evaluación de esta muestra, determine si es necesario aumentar ligeramente la cantidad de sal de mesa, colorante o de **IDEAL SABOR QUESO ARTISANAL (AD)**.
18. Si desea aumentar el contenido de sal de mesa o colorante, agregue una pequeña cantidad de estos disueltos en un poco de agua caliente a 176°F (80°C).
19. Del mismo modo, para aumentar el contenido de **IDEAL SABOR QUESO ARTISANAL (AD)**, vierta la cantidad deseada directamente en la pasta muy lentamente.
20. Continúe revolviendo la pasta para asegurarse de que todos los ingredientes se incorporen de manera uniforme.
21. Tome otra muestra para evaluar si el sabor y la acidez de la pasta cumplen con las expectativas.
22. Si es necesario, agregue más sal, colorante y/o **IDEAL SABOR QUESO ARTISANAL (AD)** como se indicó anteriormente.
23. **ADVERTENCIA:** *Es importante no calentar demasiado la pasta, tanto en términos de temperatura como de tiempo, ya que esto puede provocar partes quemadas que aparecen como manchas de color marrón rojizo pálido (reacción de Maillard). Si esto ocurre, detenga inmediatamente el calentamiento y retire la pasta de la máquina malaxadora.*



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

SERVICING THE FOOD INDUSTRY

SALES OFFICE:
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

Phones:
+52 (55) 5563 2130.
+52 (55) 5598 6369.
+52 (55) 5615 1608.

24. Una vez que la pasta tenga las cualidades organolépticas deseadas, retire la pasta de la máquina malaxadora y viértala en los moldes preparados en el paso 4. Llene los moldes, asegurándose de que contengan el peso correcto.
25. Espere a que los moldes llenos de queso se enfríen a temperatura ambiente.
26. Lleve los moldes llenos de queso a la cámara de refrigeración, donde deben reposar de 24 a 36 horas y alcanzar una temperatura de 41°F (5°C) o un poco menos.
27. Al final del período de refrigeración, retire todo el queso de los moldes.
28. Tome muestras para análisis de control de calidad.
29. Corte, rebane o ralle el queso, según la presentación de venta deseada.
30. Empaque el queso. Se recomienda hacerlo en envasado al alto vacío.
31. Marque cada paquete con el número de lote de producción y/o la fecha de fabricación.
32. Lleve el queso empaquetado a la cámara de refrigeración donde debe mantenerse a una temperatura entre 39 °F (4 °C) y 50 °F (10 °C) hasta que se distribuya y se venda

Recomendaciones: A partir de los resultados obtenidos de los análisis (paso 28) se puede decidir si es necesario hacer pequeñas modificaciones para el siguiente lote. Especialmente en lo que respecta a la cantidad de agua, ya que a veces es difícil determinar la humedad perdida por evaporación.

PRESENTACIÓN

IDEAL QUESOMIX (CHI) se envasa en bolsas de papel Kraft de tres capas con bolsa interior de polietileno, que contienen 55 libras (25 kg).

RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

Guarde **IDEAL QUESOMIX (CHI)** en lugares frescos y secos con la bolsa interior de polietileno bien cerrada para evitar la entrada de polvo, humedad, insectos y roedores.

VIGENCIA

IDEAL QUESOMIX (CHI) tiene una vida útil de 12 meses si se siguen las recomendaciones de almacenamiento.