

CEAMLACTA®
Carragenina



— Lácteos —

QUESO EN PORCIONES

CEAMLACTA® CH
para aplicaciones de
queso procesado

CEAMSA ha desarrollado una versátil gama de carrageninas para la producción de queso en porciones.

Los productos **CEAMLACTA CH** ofrecen soluciones inmejorables para este sector tan demandado de la industria del queso.



Carragenina

Ceamlacta CH 2220
y
Ceamlacta CH 91-395
y
Ceamlacta CH 91-372

VENTAJAS



- Una completa gama de texturas untables: desde una sensación en boca suave y cremosa hasta la más firme y rígida.
- Disminución de la adhesividad y facilidad al abrir el packaging individual.
- Mejora de la viscosidad para facilitar la dosificación y controlar las condiciones durante el procesado.
- Reducción de costes de producción.



RECETA BÁSICA QUESO PROCESADO EN PORCIONES

INGREDIENTES %

Ceamlacta CH	0.2 / 0.6
Queso cheddar	40.0
Mantequilla	12.0
Proteínas (leche desnatada en polvo)	6.75
Sal fundentes	1.40
Corrector de pH (ácido cítrico)	0.25
Colorantes y saborizantes	0.20
NaCl	0.70
Agua	up to 100

VALORES NUTRICIONALES

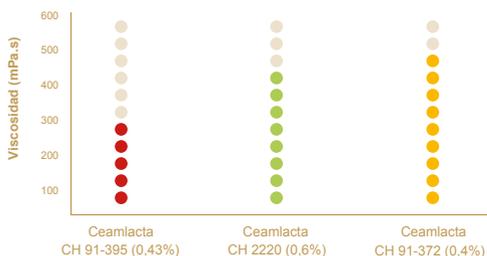
COMPONENTES VALORES

Proteínas	12.5%
Grasa	23.5%
Materia seca	42.6%
Kcal totales / KJ	289 / 1197

QUESO PROCESADO EN PORCIONES

VISCOSIDAD

BROOKFIELD LVDL (60°C)



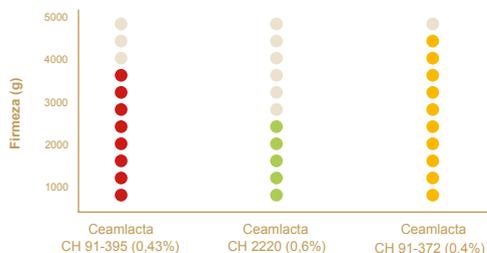
PERFIL SENSORIAL

— Ceamlacta CH 2220
— Ceamlacta CH 91 - 395
— Ceamlacta CH 91 - 372



ANÁLISIS DEL PERFIL DE TEXTURAS

TAXT + A 10°C Sonda: HDP/SR



CEAMSA - Guías de aplicación

AGL nº 2067 Queso procesado en porciones'