

**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 %

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

### VALORES NUTRICIONALES

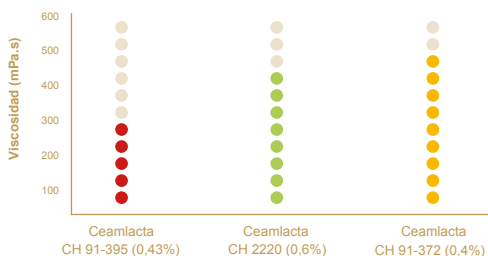
#### COMPONENTES VALORES

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

## QUESO PROCESADO EN PORCIONES

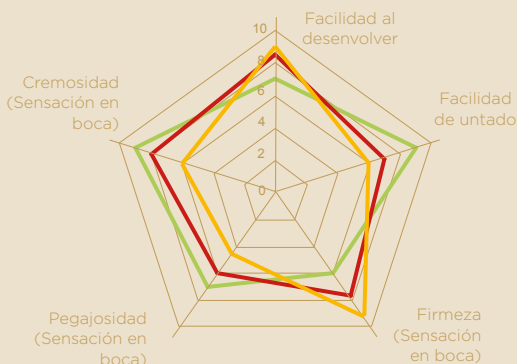
### VISCOSIDAD

BROOKFIELD LVDL (60°C)



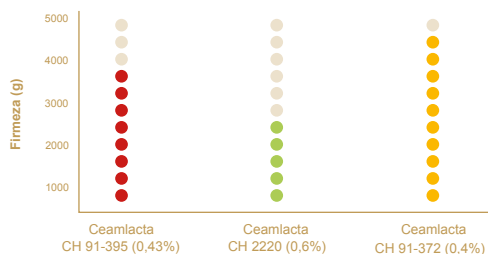
### PERFIL SENSORIAL

— 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'