



T-EXTENDER

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 17 julio 2020

Revisión No. 3

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN: Sólidos de leche, almidón modificado y estabilizantes.

APLICACIONES: Queso panela, ranchero y cualquier otro tipo de queso fresco o salado.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN	
Leche fluida descremada	100 kg	100.0 %
Sistema T-EXTENDER	10 kg	10.0 %
Grasa vegetal	10 kg	10.0 %
Total	120 kg	120.0 %

3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

EN MALAXADORA DE DOBLE LISTOS Y ENCHAQUETADA.

1. Agregar la leche.
2. Agregar la grasa.
3. Agregar el producto T-EXTENDER.
4. Pasteurizar (62°C/10 min).
5. Disolver completamente el "T-EXTENDER" sin dejar grumos.
6. Homogenizar a 2000 psi.
7. Vaciar en tina y agregar elementos de cuajado.
8. Dejar reposar la cuajada de 10 a 20 minutos, (dependiendo del cuajo utilizado).
9. Cortar cuajada en cuadros y dejar drenar.
10. Prensar y dejar escurrir la cuajada.
11. Moldear y refrigerar.

VENTAJAS: Debido a su excelente mezcla de ingredientes, se obtendrá un rendimiento aproximado del 35%.

4. NOTAS PARA CONSIDERAR

El proceso requiere de agitación vigorosa.
Si la leche fluida utilizada es entera, será necesario balancear el contenido de grasa. Si la leche es descremada puede incrementarse el contenido de grasa de acuerdo a las necesidades del cliente.