

COBERTURA VINÍLICA PARA QUESOS

Ficha técnica

Descripción

La cobertura vinílica para quesos "EL MAESTRO QUESERO" es una dispersión copolimera apta para uso en alimentos, totalmente libre de plastificantes, con agregado de natamicina para evitar la formación de mohos en superficie.

Especificaciones

| | |
|---|-------------------|
| Sólidos (3hr, 105 °C) | 43 % , ± 1 % |
| Viscosidad (23 °C) | 20000-35000 mPa.s |
| Viscosímetro Brookfield-RVT; (Rotor 6 - 10rpm) | |
| pH (al 20% en agua) | 2,5 ± 3,5 |

Otras Características

Temperatura mínima de formación de película 5 °C, aprox.

Tamaño de la partícula 0,3 - 3 µm

Propiedades

La cobertura vinílica "EL MAESTRO QUESERO" es una dispersión apropiada para la fabricación de recubrimientos fisiológicamente inoocuos de productos alimenticios y en especial para quesos duros. Esta dispersión copolímera, libre de plastificantes, cumple con las exigencias del Ministerio de Salud Pública (Alemania), Resolución XIV, Dispersiones vinílicas de 01-01-1975 y la reglamentación para fabricación de quesos del Ministerio de Productos Alimenticios, Agrarios y Forestales del 14-06-1965 (Alemania).

El copolimero base de esta cobertura vinílica se encuentra aprobada por el SENASA -Resolución 380/96-.

Campos de Aplicación

La cobertura vinílica "EL MAESTRO QUESERO" es una dispersión especialmente apropiada para recubrimientos de quesos de pasta dura y semidura y otros productos alimenticios.

Mediante este revestimiento se evita la formación de moho y se disminuye la pérdida de humedad en la etapa de maduración.

Los quesos duros necesitan varios meses de maduración, período en el cual se los almacena en depósitos de alta humedad ambiente. Estas condiciones son propicias para el desarrollo de mohos sobre la superficie del queso, lo que implica un cuidado mayor de los mismos durante esta etapa y un costo mayor de mano de obra. Por lo tanto, es aconsejable proteger la superficie del queso desde un principio, con un recubrimiento realizado con la cobertura vinílica "EL MAESTRO QUESERO". En esta forma se inhibe el desarrollo de microorganismos y no se necesita rotar el queso tan a menudo, siendo la pérdida de peso también menor. Todo esto contribuye a obtener un producto de mejor calidad.

La viscosidad de la cobertura vinílica puede ajustarse mediante el agregado de agua. La dispersión seca por encima de los 5°C, formando una película elástica.

La cobertura ya contiene 0,1% de natamicina, adicionada al copolimero; para un mayor efecto protector o para almacenar en condiciones más comprometidas puede agregarse mayor cantidad de este producto, también comercializado por nuestra firma como Natamicina "EL MAESTRO QUESERO".

La aplicación del recubrimiento se realiza generalmente con una esponja, pero también puede efectuarse por sopleteado o con máquinas adecuadas a esta aplicación.

Luego del recubrimiento inicial, es aconsejable aplicar una segunda capa entre los 5 y 10 días de maduración, y una última capa antes de despachar el producto.

Almacenamiento

Es aconsejable utilizar la cobertura vinílica EL MAESTRO QUESERO" dentro de los primeros 6 meses de elaborada.

Se recomienda no estibar a la intemperie ni expuesta a radiación solar y almacenar a temperaturas de 5 - 25°C.

Contacto:

LA RAIZ, S.A.
Ruta N°4, Km 3,5
Villa Nueva, CP 5903
Córdoba, Argentina
Tel/Fax: +54 (353) 4912231
Email: info@elquesero.com
Web: www.elquesero.com