



CS-500

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 18 junio 2020

Revisión No. 2

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN:	Emulsivos, mezclas de estabilizante, maltodextrina y citrato de sodio.
APLICACIONES:	Queso panela.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Leche entera fluida	85.165
T-EXTENDER o Leche en polvo	10.900
Grasa vegetal	3.600
CS-500	0.200
Cuajo	0.070
Sal	0.040
Cloruro de calcio	0.009
Ácido cítrico	0.009
Conservador	0.007
Total	100.000

3. RECOMENDACIÓN DE USO

- La dosis recomendada es de 0.2 %.

4. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

ELABORACIÓN DE QUESO PANELA EN TINA

1. Adicionar, con agitación vigorosa, la leche, la leche descremada en polvo, el emulsivo y el estabilizante CS-500; y aumentar la temperatura a 50° C.
2. Adicionar la grasa vegetal y mezclar hasta tener una mezcla homogénea.
3. Pasteurizar a 65° C por 15 minutos.
4. Homogeneizar a 1500 lbs/in.
5. Vaciar en tina de cuajado y enfriar a 45° C.
6. Adicionar lentamente el ácido cítrico, el cloruro de calcio y el cuajo.
7. Esperar la formación del coágulo, cortarlo; drenar el agua, salarlo y prensarlo.



CS-500

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 18 junio 2020

Revisión No. 2

8. Atomizar el conservador y mantener el queso en refrigeración.

VENTAJAS: Evita el desuero y otorga consistencia.

5. NOTAS PARA CONSIDERAR

- Considere que el estabilizante se activa a una temperatura de 65° C.