



T-EXTENDER

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 02 septiembre 2021

Revisión No. 3

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN: Sólidos de leche, almidón modificado y estabilizantes.

APLICACIONES: Extensión de leche fluida y su posterior coagulación y elaboración de cualquier queso fresco.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN
Leche fluida descremada	100 L
T-EXTENDER	10 kg
Grasa vegetal	10 kg
Total	120 L

3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

ELABORACIÓN DE QUESO PANELA EN HOMOGENEIZADOR.

1. Agregar leche fluida.
2. Agregar grasa.
3. Agregar el producto T-Extender.
4. Pasteurizar (65°C/10 min).
5. Disolver completamente el T-Extender sin dejar grumos.
6. Homogeneizar a 2000 psi.
7. Vaciar en tina y agregar elementos de cuajado.
8. Dejar reposar la cuajada de 10 a 20 minutos, (depende del cuajo utilizado).
9. Cortar cuajada en cuadros y dejar drenar.
10. Prensar y 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 graso. Si la leche es descremada puede incrementarse el contenido de grasa de acuerdo con las necesidades del cliente.