

Kimia Commercial Company

فرمولاسیون بهینه پنیر UF

مواد اولیه:

ردیف	نام محصول	درصد	مقدار در یک تن (کیلوگرم)
1	رتنتیت ۳۶٪	40	400
2	میکس KAC2000	11	110
3	پودر پرمیت	4/5	45
4	خامه ۶۰٪	8/5	85
5	استابیلایزر MAXGAM01	/3	3
6	آب	35/7	357

روش تولید:

ابتدا در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد به شیر تغلیظ شده (ماده جامد شیر ۳۶٪) با استفاده از تری بلندر میکس KAC2000 پودر پرمیت، استابیلایزر را افزوده پس از مدت کوتاهی خامه و آب را به میکس افزوده (خامه و آب در دمای ۳۳ درجه سانتی گراد افزوده شود) (تمامی ترکیبات کاملاً مخلوط شود) سپس محصول را در دمای ۷۷-۸۰ پاستور و با فشار ۴۰ بار هموزن کرده، دما را دوباره کاهش داده، تا دمای ۳۵ درجه سانتی گراد و به آن استارتر لاکتیکی مناسب و پس از آن آنزیم رنت افزوده، بسته های پلاستیکی معمولاً از جنس پلی آمینی به ظرفیت ۴۰۰ و ۵۰۰ گرمی را با امولسیفایر مخصوص آغشته و سپس از شیر مایه زده شده پر کرده که پس از ۲۰ تا ۲۵ دقیقه لخته شدن در ظرف مربوطه یک ورقه سلولزی بر روی سطح لخته قرار داده و حدوداً ۱۵ گرم نمک خشک روی ورقه پاشیده و بلافاصله بسته با لفاف مخصوص درب بندی و پس از رساندن پی اچ به ۴/۶ تا ۴/۷ لخته های پنیر را به مدت چند ساعت در ۲۵ درجه سانتی گراد نگهداری تا لخته سفت تر شود.

ردیف	نام محصول	نام تجاری	قیمت یک کیلوگرم (ریال)
1	میکس KAC2000	شرکت بازرگانی کیمیا	125.000
2	استابیلایزر MAXGAM01	شرکت بازرگانی کیمیا	250.000

- قیمت تمام شده بستگی به قیمت شیر تغلیظ شد دارد.
- قیمت تمام شده قابل تغییر می باشد.
- این فرمولاسیون در شرکتهای... در حال تولید است.