

Kimia Commercial Company

روش تولید پنیر فرایالایش UF صادراتی

*مواد اولیه:

ردیف	نام محصول	مقدار در پیچ یک تن (کیلوگرم)	درصد %
1	شیر تغلیظ شده	350	35
2	شیر پرچرب ۳%	460	46
3	خامه ۶۰%	130	13
4	استابیلایزر KC02	20	2
5	میکس TC	20	2
6	شیر خشک اسکیم	16	1/6
7	میکس SH01	4	/4

*روش تولید:

ابتدا در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد به شیر تغلیظ شده (ماده جامد شیر ۳۸%)، شیر پرچرب و خامه ۶۰%، استابیلایزر KC02، میکس TC، شیر خشک اسکیم و میکس SH01 را اضافه کرده (پودر ها با تری بلندر اضافه گردد) و سپس محصول را در دمای ۷۷-۸۰ پاستور و با فشار ۷۰ بار هموزن کرده سپس دما را دوباره کاهش داده تا ۳۵ درجه سانتی گراد و ۳ درصد بدان استراتر لاکتیکی مناسب و پس از آن آنزیم رنت افزوده می گردد. بسته های پلاستیکی معمولاً از جنس پلی آمینی به ظرفیت ۴۰۰ تا ۵۰۰ گرمی را با امولسیفایر مخصوص اغشته 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 حدود ۱۵ گرم نمک خشک روی ورقه Parchment پاشیده و بلافاصله بسته با لفاف مخصوصی درب بندی و پس از رساندن پی اچ به ۴/۶ تا ۴/۷ لخته های پنیر را به مدت چندین ساعت در ۲۵ درجه سانتی گراد نگهداری تا لخته سفت تر شود.

*مواد اولیه:

ردیف	نام محصول	نام تجاری	قیمت یک کیلو گرم (ریال)
1	استابیلایزر KC02	شرکت بازرگانی کیمیا	290.000
2	میکس SH01	شرکت بازرگانی کیمیا	140.000
4	میکس TC	شرکت بازرگانی کیمیا	75.000

* قیمت تمام شده محصول نهایی قابل تغییر می باشد.

* محصول نهایی بسیار با کیفیت می باشد.

* این فرمولاسیون به سفارش شرکت... می باشد.