

Kimia Commercial Company

روش تولید پنیر پروسس (فرمولاسیون کد ۱)

*مواد اولیه:

ردیف	نام محصول	مقدار در بچ یک تن (کیلو گرم)	درصد %
1	پنیر اولیه	290	29
2	کازئینات سدیم	20	2
3	میکس TC	40	4
4	کره گیاهی	240	24
5	نمک جوها کد RC03	10	1
6	خامه ۶۰%	60	6
7	استابیلایزر LC01	20	2
8	آب	140	14
9	میکس XC211	100	10
10	پنیر UF	70	7
11	سوربات پتاسیم	1	/1
12	سیترات سدیم	6	/6
13	نمک	3	/3

*روش تولید:

ابتدا پنیر اولیه رنده شده و به پروسس وارد شده سپس بخار را باز نموده تا به دمای ۸۰ درجه سانتی گراد برسد ۱۵ دقیقه در این دما باقی مانده سپس به آن کره گیاهی و کازئینات سدیم، شیر اسکیم، نمک جوها، استابیلایز و آب را به آن افزوده میشود تمام مواد در دمای ۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۲۰ دقیقه پاستوریزه و عمل آوری میشود سپس بسته بندی شده و به سردخانه زیر صفر منتقل می شود.

ردیف	نام محصول	نام تجاری	قیمت یک کیلو گرم (ریال)
1	نمک جوها کد RC03	شرکت بازرگانی کیمیا	150.000
2	استابیلایزر LC01	شرکت بازرگانی کیمیا	290.000
3	کازئینات سدیم	شرکت بازرگانی کیمیا	440.000
4	میکس XC211	شرکت بازرگانی کیمیا	120.000
5	میکس TC	شرکت بازرگانی کیمیا	75.000

*ویژگیهای فیزیکی، میکروبی و شیمیایی محصول نهایی

ردیف	آزمایشات انجام شده	نتیجه آزمون
1	خواص ارگانولپتیک (مزه، بو، رنگ و قوام)	مطلوب صاف و فاقد ذرات خارجی
2	اندازگیری میزان چربی بر اساس ماده خشک	24%
3	اندازه گیری پروتئین	12%
4	اندازه گیری رطوبت	61%
5	مواد امولسیون کننده	1%
6	اندازه گیری PH	5/4 تا 5/1
7	اندازه گیری نمک طعام (درصد بر پایه وزن پنیر)	4%.
8	سوربات پتاسیم	100 ppm

*قیمت تمام شده حدودا.

Kimia Commercial Company