



FICHA TÉCNICA PREELIMINAR

FT-PT-32

AZADÍN

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 09 Julio 2020

Revisión No. 1

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN:

Sistema a partir de caseína renina, almidones modificados, sólidos de leche, sales fundentes, estabilizante, emulsivo y conservador.

APLICACIONES:

Queso tipo Oaxaca y/o Asadero.

2. FÓRMULA SUGERIDA PARA ELABORACIÓN DE QUESO TIPO OAXACA

| MATERIA PRIMA | COMPOSICIÓN % |
|---------------|---------------|
| Agua | 50.0 |
| Grasa | 25.0 |
| Azadín | 25.0 |
| Total | 100.0 |

3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS PARA LA BASE AZADÍN

EN MALAXADORA DE DOBLE LISTÓN Y ENCHAQUETADA.

1. Fundir la grasa 45-50 °C
2. Agregar el sistema AZADÍN.
3. Mezclar bien hasta deshacer todos los grumos.
4. Agregar el agua caliente a 50 °C ± 1 °C
5. Calentar a una temperatura de 70-71°C sin dejar de mezclar.
6. Manteniendo la temperatura (70-71 ° C) agregar la cuajada dependiendo el porcentaje que se desea extender.
7. Se vuelve a elevar la temperatura a 70 °C máximo.
8. Se mezcla hasta obtener una pasta homogénea y posteriormente se retira.
9. El producto se enfría y se hila o se mete a molde.
10. Empacar

Obtención de
Queso Oaxaca
100 % análogo

VENTAJAS: Debido a su excelente mezcla de ingredientes, los quesos análogos o extendidos presentan buen rayado, rebanado, fundido y, sobre todo, la formación de hebra.

4. NOTAS PARA CONSIDERAR

El queso se puede enfriar en agua a una temperatura de 4 -5 °C durante 5 min, dejando secar, posteriormente a temperatura ambiente antes de empacar.

Se recomienda escurrir y drenar lo más posible el agua en la cuajada para que no quede flojo el queso.