



CUAJO Fuerza GA

1 LITRO: 22,000

Descripción: El cuajo de origen microbiano, y se tiene de la fermentación del microorganismo *Rhizormucor miehei* el cual es un hongo que produce una enzima coagulante utilizada en la elaboración de todo tipo de quesos. Este coagulante puede utilizarse para quesos frescos, semi duros, duros, madurados o no, de alta calidad organoléptica.

Fuerza del cuajo: La fuerza de este cuajo corresponde a 1: 22,000. Este valor es a razón de 5 ml por cada 100 lts de leche natural es decir, que cada litro de este cuajo sirve para cuajar 22,000 litros de leche en forma adecuada con tiempos y temperaturas utilizados generalmente en los procesos de quesos en nuestro país.

El tiempo de cuajado: Dependerá de la acidez de la leche, siendo más rápido al tener una acidez más desarrollada; la temperatura de la misma, al estar más caliente, la coagulación se realiza pronto. Es recomendable adicionar cloruro de calcio como coadyuvante del proceso de elaboración del queso. Este producto ayuda a afirmar la cuajada y a obtener un rendimiento mayor al que se obtendría sin su adición. La recomendación de uso es de 200 a 300 gramos de cloruro de calcio por cada 1,000 litros de leche para queso. Se aclara que para quesos donde se adiciona grasa vegetal, caseínas, y otros compuestos, la cantidad deberá aumentarse. En base al equivalente de leche calculado en su base de de proteína cuagulable.

Aplicación: Se recomienda diluir el cuajo en 5 a 6 veces su volumen de agua potable libre de cloro con el fin de ayudar a su correcta distribución en la leche a cuajar. Para este paso, se recomienda utilizar de **45 a 55 mililitros de cuajo**.

Av. Independencia No. 115 local-13 Centro Distribuidor de
Básicos Viñedos San Marcos, Jesús María. Aguascalientes C.P 20908



(0052) 4491581616 / 4492413719

www.gandolfo.com.mx



FUERZA GA para cuajar 1,000 litros de leche. Disolver el cuajo en 500 mililitros de agua aproximadamente antes de su adición a la leche. Si se aplica directamente el cuajo a la leche puede ocasionar problemas de cuajado, al iniciar primeramente en el lugar de adición lo cual puede afectar el rendimiento final. Normalmente la leche se trabaja a temperaturas que van desde 32 hasta 40°C, por lo que a mayor temperatura debe esperarse menos tiempo de cuajado. Una vez adicionado el cuajo a la leche, se agita esta última por lo menos durante 1 minuto (esto dependerá de las condiciones de proceso) para incorporar el cuajo y se deja en reposo la leche hasta que forme un gel firme. Esto sucede generalmente de 30 a 40 minutos después de agregado el cuajo. Una vez que la cuajada este firme se procederá al corte y se sigue con los pasos normales para el tipo de queso a elaborar.

Almacenamiento y estabilidad: Se recomienda guardar el cuajo en lugar obscuro, lejos de la luz solar directa y en un lugar fresco y seco. Lo más adecuado es mantenerlo en refrigeración de 4 a 8°C, para evitar la pérdida de fuerza o actividad. Su vida de anaquel es de 1 año.

Av. Independencia No. 115 local-13 Centro Distribuidor de
Básicos Viñedos San Marcos, Jesús María. Aguascalientes C.P 20908



(0052) 4491581616 / 4492413719

www.gandolfo.com.mx