



CUAJO HY-800

Descripción

Cuajo derivado de la fermentación microbiana a partir de un cultivo puro de *Rhizomucor miehei*.

Especificaciones

Apariencia	Café a café oscuro, liquido claro
Olor	Característico
pH	4.5 – 6.0
Cloruro de Sodio	11 – 12 %
Benzoato de Sodio	0.1 % (como ácido benzoico)
Actividad de coagulación de la leche	800 IMCU/ml
Actividad de la proteasa	< 6 unidades/ml
Plomo	< 5 ppm
Arsénico	< 4 ppm

Especificaciones microbiológicas

Cuenta total	1,000/ml
Coliformes totales	Ausente /ml
Hongos y levaduras	< 10 /ml
<i>Salmonella</i>	Ausente / 25 ml
<i>E. coli</i>	Ausente / 25 ml

Estabilidad

La pérdida de la actividad es menor al 10% cuando se almacena a temperatura ambiente por 6 meses en su envase original.

Empaque

Envase de 20 litros

Condiciones de almacenamiento

Almacenar en un lugar oscuro y fresco (25°C o menos, es mejor si se refrigera, No congelar).

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

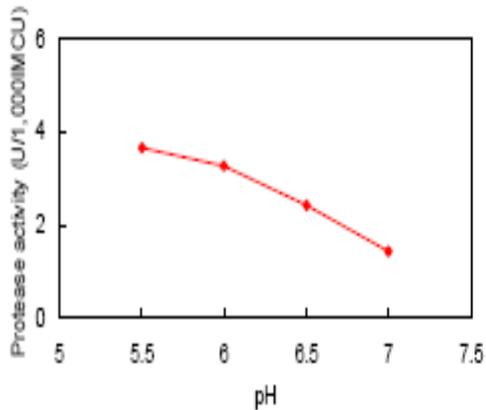


(0052) 4491581616 / 4492413719

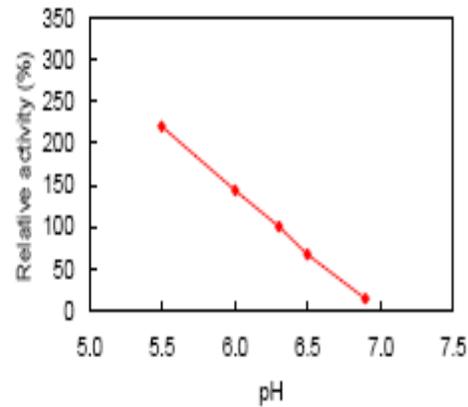
www.gandolfo.com.mx



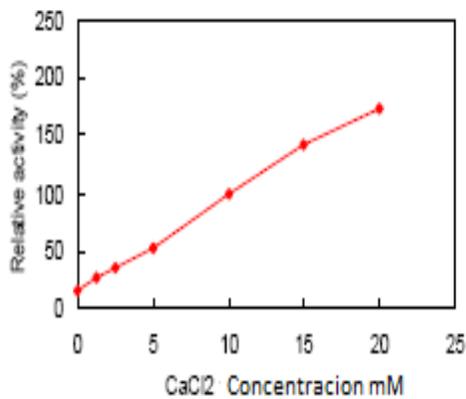
Efecto del pH sobre la actividad del cuajo



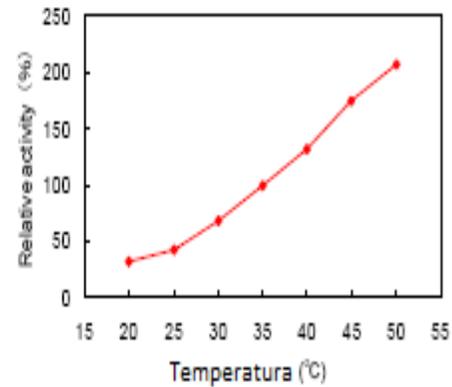
Efecto de pH sobre la actividad de coagulación



Efecto del calcio sobre la actividad de coagulación



Efecto de la temperatura sobre la actividad de coagulación

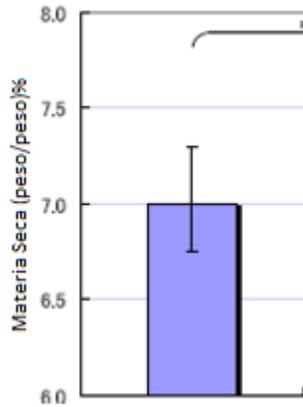


Elaboración de queso con 500 g de leche y 2 unidades de coagulantes de HY 800. La materia seca se determinó mediante el secado de 25 g de suero de leche durante 16 horas a una temperatura de 105 °C.



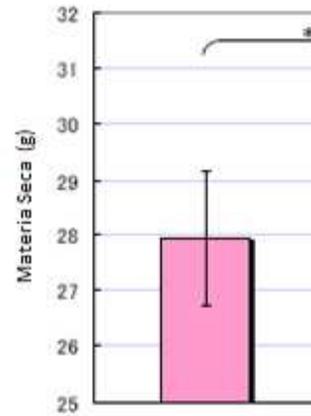


Materia seca en el suero



w/w % 6.994

%de materia seca en suero (g)



g 27.938

Total de material seca en suero (g)

Actividad Contaminante

Coagulante	Actividad coagulante (IMCU/ml)	Otras actividades (unidades por 1,500IMCU)		
		unidades por 1,500 IMCU		Sin diluir
		proteasa ¹⁾	Lipasa ²⁾	Amylasa ³⁾
HY 800	1,500	5.0	< 1	N/P
Microbial XL	200	11.6	< 0.3	N
Microbial TL	200	13.1	< 0.3	PP
Calf rennet	150	3.8	< 0.2	N
FPC	190	7.6	< 0.2	N

1) Actividad No-específica de casein-hidrolisis a pH 6.0, 37°C (μmol-Tyr/min, JP)

2) Actividad de Tributirina-hidrolisis a pH 6.2, 42°C (FCC IV)

3) Actividad de degradación de almidón a pH 6.0, 37°C (Método de difusión agar almidón)

N: No halo, P: halo ≤10mm, PP: halo >10mm



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