



**Schütze-Segen**

# Milkase<sup>®</sup>

## Cuajo líquido

(162-280 IMCUS)



*Microbiano*

*Confiable*

*Rendidor*

Preparado de enzimas, grado alimenticio, producida por la fermentación controlada del hongo *Mucor miehei* para la elaboración profesional de quesos.

## Descripción

La Renina es la enzima coagulante de la leche que se emplea en la elaboración de quesos. La Renina ejerce un efecto proteolítico específico, actuando sobre la Kappa Caseína (K-caseína) la cual es un coloide protector del complejo de caseína de la leche. Como consecuencia de la degradación enzimática de la K-caseína, los componentes de la leche se separan. La mayoría de las proteínas y las grasas se agrupan en coágulos que se forman (cuajada) mientras que parte de la lactosa (azúcar de la leche), otras proteínas y la mayor parte de agua permanece en el suero.

La Renina microbiana exhibe efectos de especialidad proteolítica en la leche similares a los observados cuando se utiliza la Renina natural. El uso de Renina como coagulante en la elaboración de quesos frescos y madurados es de amplia aceptación a nivel mundial, gracias a su mayor disponibilidad y economía en precio.

La Renina microbiana empleada en la elaboración de MILKASE es producida por una cepa seleccionada, no patógena del hongo *Mucor miehei*.

## Presentación

	Concentración	Empaque	10/15 ml por cada
MILKASE	1:10.000	1 litro	100 litros de leche

## Modo de Uso

Diluir de 10 a 15 ml en 300 ml de agua limpia y libre de cloro. Agitar vigorosamente y agregar a 100 litros de leche tibia (32 a 35° c)

## Aplicación

Los cuajos se emplean como coagulantes en la fabricación de quesos al igual que el cuajo natural (Renina natural). Su utilización no está limitada a la leche de vaca. Se puede aplicar en la elaboración de quesos a partir de leche de búfala, cabra y oveja.

Se recomienda disolver la cantidad de cuajo a agregar junto con 1 o 2 cucharadas de sal en medio vaso de agua limpia y fresca. Así mismo, se recomienda calentar la leche a una temperatura de 32°C previo a la adición del cuajo. El tiempo de coagulación oscila entre 35 y 50 minutos.

## Características Físico-Químicas

Aspecto:	Líquido
Color:	Ámbar marrón
Humedad	No mayor del 7%
Aroma	Característico
pH	De 6.0 a 8.0

## Análisis Microbiológico

Organismos Coliformes	<30
<i>E.coli</i>	Negativo en 1 ml
<i>Salmonella</i>	Negativo en 25 ml

## Efecto de la temperatura

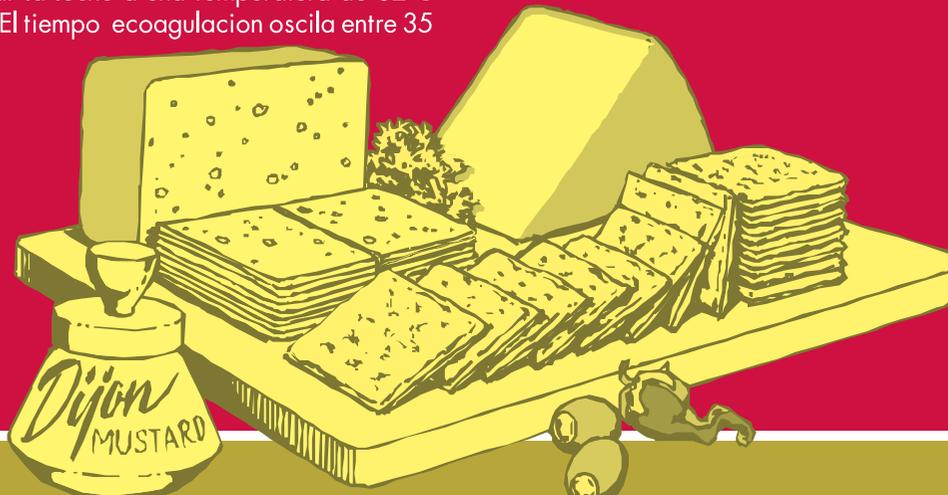
El rango de la temperatura de la leche para el Cuajo Líquido MILKASE para un mejor desempeño efectivo es de 30-40°C

## Efecto del PH

La actividad de coagulación del Cuajo Líquido MILKASE es sensible al pH. En el rango típico de pH es de 6-7 y la actividad se incrementa cuando el pH baja.

## Almacenamiento

Guárdese en un lugar fresco, preferiblemente a bajas temperaturas. La humedad y las temperaturas elevadas reducen la efectividad o fuerza del cuajo.



**Schütze-Segen**

Sanctorum 86-A  
Colonia Nueva Argentina  
México D.F. 11230  
53993694  
Fax 53993702

schutze@prodigy.net.mx  
www.schutze-segen.com