



MANUAL ELABORACION DE QUESO TIPO SUIZO

ELABORACIÓN DE QUESO TIPO SUIZO

La leche es el insumo primordial para la producción de queso



A. CUIDADOS NECESARIOS PARA NO CONTAMINAR LA LECHE

1. Si quiero tener una leche limpia la persona que trabaja debe estar también limpia; recortada las uñas y debe proteger su ropa con un mandil y utilizar un gorro o sombrero.



2. La leche debe tenerse conservada bajo sombra en un

depósito con agua fría hasta el momento de su elaboración

3. Los utensilios a utilizarse como: ollas, tina, quesera, paletas, lira, batidor, moldes, pesas, coladores, manteles, termómetros y otros deben estar desinfectados con agua y lejía y limpios en el momento del proceso.

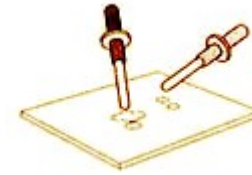


¿Cómo se hace una desinfección?

- Lavar los utensilios a utilizar con abundante agua y detergente
- Poner en una jarra de dos litros una cucharada de lejía y con esta preparación pasar a todos los utensilios
- Enjuagar con agua bien caliente (hervida)

B. CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE PARA UN BUEN QUESO

1. La leche debe ser de vacas sanas y bien alimentadas, cuidado si están enfermas con: Brucelosis, Tuberculosis, Fiebre Aftosa, Listeria, Mastitis.
2. Debe ser una leche pura y libre de sustancias extrañas.
3. No debe ser leche ácida, ni de vacas en último período de producción.

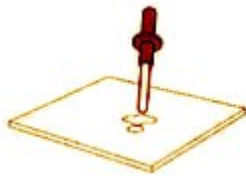


C. ANÁLISIS DE LECHE

¿Cómo podemos saber si la leche es pura, limpia y apta para elaborar el queso?

1. Prueba de estabilidad de caseína con alcohol al 70%

- Colocar en una lámina 05 gotas de leche y 05 gotas de alcohol al 70%



Reacciones

- Si la leche no se corta es una leche buena
- Si la leche se corta es una leche que puede tener: mastitis, acidez, leche guardada, sin una buena higiene.



Reacciones

- Si no se forman puntos blancos o grumos, la leche es buena, no tiene mastitis
- Si hay puntos blancos y grumos es una leche que tiene mastitis



PROCESO DE ELABORACIÓN DE QUESO TIPO SUIZO SIN PASTEURIZAR

Se utilizan los siguientes insumos, materiales y equipos:

| 1.Insumos | 2.Materiales | 3.Equipos |
|------------------|--------------|-------------------|
| - Leche fresca- | - Mesa- | - Batidor |
| - Sal Yodada- | - Cuchara- | - Lira horizontal |
| - Cuajo en polvo | - Paletas- | - Cocina |
| | - Cuchillo | - Moldes |
| | - Vaso | - Lira Vertical |
| | - Tinas- | - Módulo quesero |
| - Manteles | - Termómetro | |
| | - prensas | |

2. Prueba de mastitis con hidróxido de sodio al 4%

- Colocar en una lámina 05 gotas de leche y 02 gotas de hidróxido de sodio

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

