BIOTEC S.A.

Coberturas para queso BTC: desde la salmuera al consumidor

El queso que servimos en nuestra mesa es un alimento universal, que existe en todas las regiones del mundo a partir de leche de diferentes especies de mamíferos. Es uno de los mejores alimentos para el hombre, no sólo por su inobjetable valor nutricional, sino sobre todo por las características organolépticas extremadamente variadas, que lo transforman en un placer.

A partir de la naturaleza de la leche y el modo de elaboración del queso, se presentan una diversidad de posibilidades que hace difícil fijar un límite. Las características de un tipo de queso están determinadas por la composición de la leche y factores microbiológicos, bioquímicos, físico, físico químico, químicos y mecánicos.

Luego del moldeado y prensado del queso, se realiza el salado. Esta etapa es una etapa de transición hacia la maduración, donde se protege al queso de los microorganismos indeseable, se drena el suero, se influye en el gusto y en la actividad enzimática.

Del salado entramos en la etapa de la maduración, donde se forma el aroma, el sabor, la textura y el aspecto exterior característico.

El aspecto exterior interviene en la definición y normas para los quesos y también en la elección del consumidor. La corteza de los quesos tiene un papel muy importante en algunas variedades, protegiendo a la masa del queso y siendo una superficie de intercambio de vapor de agua y gases producto de la fermentación.

Los materiales que entran en contacto con alimentos son esenciales en todo proceso de elaboración de productos, no sólo deben evitar que el alimento se deteriore, sino que debe evitar que se produzcan migraciones de cualquiera de las sustancias que forman parte de él al alimento.

Biotec S.A desarrolló una línea de productos para la protección de la superficie del queso del ataque de hongos y levaduras desde la salmuera hasta el acabado final. El componente activo es la natamicina, conocida desde 1955 como antifúngico, ideal para la prevención del crecimiento de hongos y levaduras en alimentos, no posee acción antibacteriana y no interfiere en los procesos naturales de maduración del queso.

Las condiciones de almacenamiento y maduración de los quesos son ideales para el crecimiento de hongos y levaduras. La eliminación superficial de los hongos y levaduras no afecta a los metabolitos que están dentro del queso, por lo tanto no ofrece ninguna garantía al consumidor.

Trabajar en condiciones óptimas de higiene y bajo las buenas prácticas de manufacturas es lo ideal, pero no siempre alcanzan. Por eso es importante la prevención. De todos modos, la mejor manera de prevenir es la higiene, cuanto mas higiene menos necesidad de productos, más natural.

La línea de productos de Biotec SA bajo nombre de BTC, abarca inmersiones acuosas, inmersiones vinílicas y pinturas.

El BTC BS es una dispersión acuosa de natamicina, diseñado para el tratamiento de la salmuera del queso. Protegiendo a la salmuera y a la corteza del queso.

Es un producto ideal para el queso que es envasado directamente a la salida de salmuera (mozzarella, barra, por salut). El queso luego de oreado ya tiene un tratamiento antifúngico, ahorrando tiempo y mano de obra.

El BTC IA es una inmersión acuosa de natamicina y sorbato de potasio, lista para usar que asegura una buena adherencia y dosificación para tratar los quesos después de salidos de salmuera, en le caso que no se utilice el BTC BS o después de 3 semanas si se usa BTC BS.

El BTC IV es una inmersión vinílica de natamicina y sorbato de potasio en base a acetato de polivinilo, lista para usar, en distintas viscosidades que se adaptan a las necesidades de cada caso.

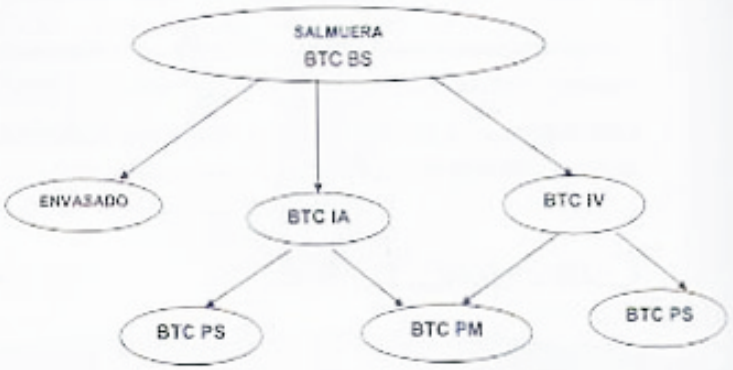
El BTC PM y PS, son inmersiones vinílicas de natamicina y sorbato de potasio, diseñadas para dar el acabado final al queso, de distintas viscosidades y contenidos de natamicina, para uso manual o spray.

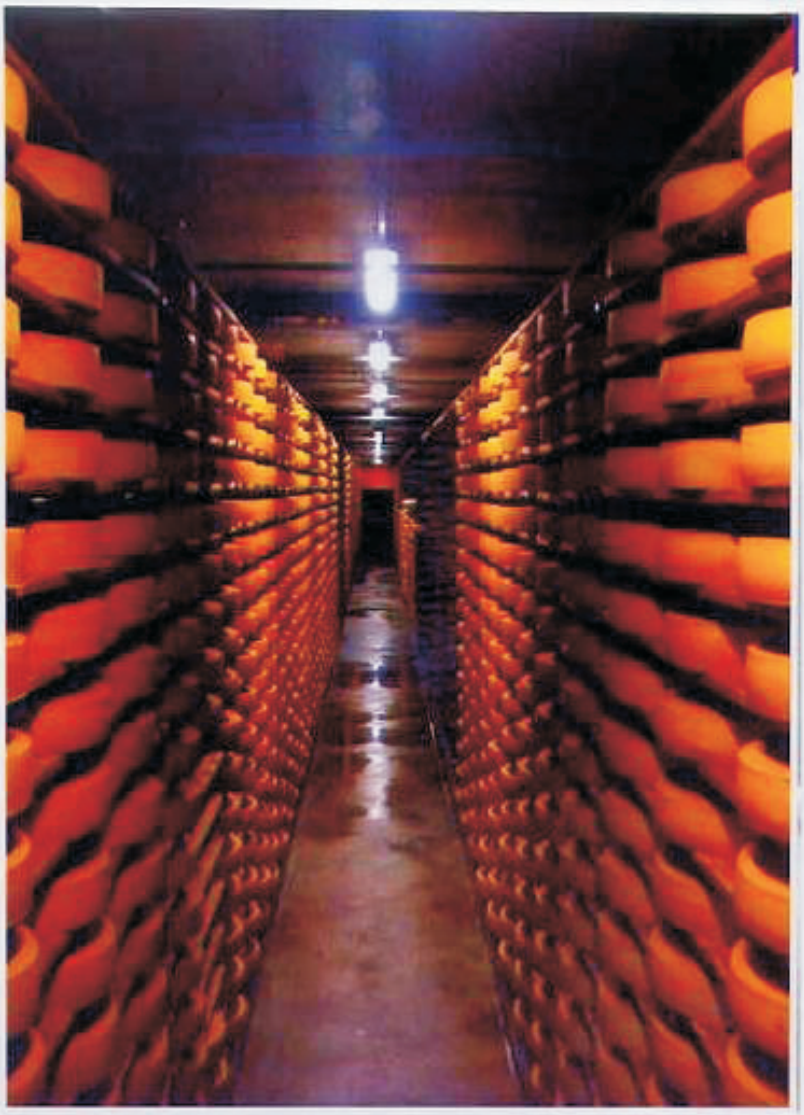
La tabla siguiente muestras un resumen de las distintas coberturas:

Cobertura	Composición	Viscosidad cP	Aplicación
BTC BS	Natamicina: 50.000 ppm	1000 - 5000	Tratamiento salmuera
BTC IA	Natamicina: 2000 ppm Sorbato de potasio: 2 %	< 500	Inmersión acuosa
BTC IV	Natamicina: 1000 ppm Sorbato de potasio: 2%	500 - 2000	Inmersión vinílica
BTC PM	Natamicina: 200ppm Sorbato de potasio: 2 %	3000 - 8000	Manual con PVA
BTC PS	Natamicina: 400 ppm Sorbato de potasio: 2 %	1000 - 3000	Spray con PVA

Toda la gama de coberturas permite hacer un tratamiento integral del queso, desde la salmuera hasta el acabo final del mismo.

En el siguiente esquema se resume las posibilidades de aplicación de las mismas:





Nuestro lema, su problema es nuestro desafío, está siempre presente en nosotros estando cerca de nuestros clientes en todo momento, brindando el apoyo necesario para cada desarrollo.
Biotec SA en enero del 2009 ha certificado las normas ISO 22000 para sus procesos de investigación y desarrollo, producción asistencia técnica y venta de aditivos alimenticios.
Al ser los elaboradores de las coberturas, tenemos en Biotec SA la posibilidad de efectuar a medida las producciones, desde el contenido de natamicina hasta la viscosidad de las mismas. Todas nuestras coberturas tienen garantizado el contenido de natamicina. •