

WHITEWHEY™ É A NOVA OPÇÃO

PARA COLORIR O SEU QUEIJO GERANDO
UM MELHOR SORO RESULTANTE

Minimize a quantidade de cor transferida do queijo para o soro de leite e maximize as suas possibilidades de uso.



Hoje, a maioria dos fabricantes que produzem queijo prato, gouda ou reino utiliza o corante natural de urucum para alcançar a cor desejada. Por tratar-se de uma formulação solúvel em água, uma grande proporção (em torno de 20%) do pigmento da cor será transferida e, por isso estará presente na fase aquosa do soro de leite. Para muitos laticínios, esse soro “colorido” pode ser um problema a ser resolvido, sendo algumas vezes simplesmente descartado ou vendido por um baixo valor agregado. Caso seja utilizado em outras aplicações, como ricota ou bebidas lácteas, esse soro afetará a qualidade visual final desejada.

Globalmente, novas regulamentações como as da Europa e da China já proíbem resíduo de cor no soro para ser utilizado em produtos como fórmulas infantis, surgindo a necessidade de uma nova opção no mercado para colorir o queijo.

A NOVA SOLUÇÃO CHR. HANSEN

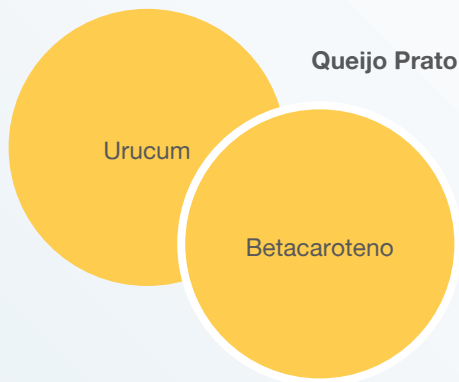


Para resolver esta equação, a Chr. Hansen desenvolveu uma opção que substitui o uso do urucum para colorir o queijo, através de novas fórmulas patenteadas de betacaroteno emulsionado e outros ingredientes que ajudam na retenção e fixação do corante na coalhada. O resultado é o alcance do mesmo padrão de cor no queijo que foi colorido por urucum, mas com uma baixa transferência de cor sem precedentes para o soro de leite, entre 1% e 3%.

POR QUE COLORIR SEU QUEIJO COM WHITEWHEY™?

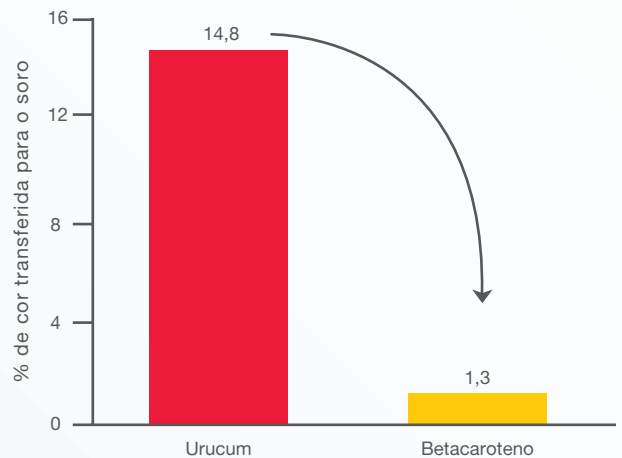
◆ Perfeito substituto do Urucum

WhiteWhey™ alcança o mesmo resultado de cor do queijo que foi colorido por urucum, mas com mínima transferência de pigmento ao soro.



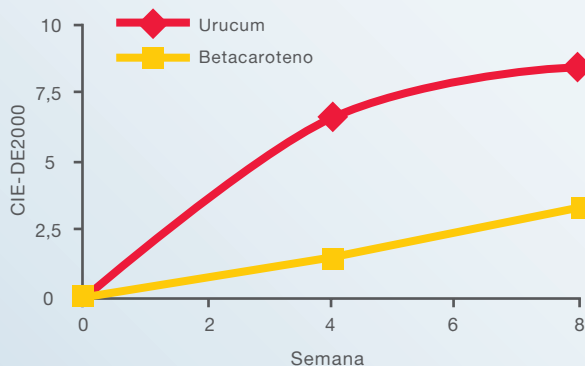
◆ Mínima transferência de pigmento para o soro

A formulação patentada ajuda na retenção do pigmento na massa do queijo, resultando numa mínima transferência do pigmento ao soro.



◆ Aumento da estabilidade à luz

WhiteWhey™ melhora a estabilidade do queijo à luz quando comparado ao colorido com Urucum.



◆ Soros obtidos de:



Queijo não colorido

Queijo colorido com Urucum

Queijo colorido com WhiteWhey™

OS BENEFÍCIOS DO WHITEWHEY™

Colorir queijos através do betacaroteno - substância naturalmente presente no leite e ainda precursora de vitamina A

Eliminar o uso do urucum

Reduzir a transferência de cor para o soro

Evitar o descarte do soro e maximizar o seu valor de venda para terceiros

Potencializar o uso do soro em fórmulas infantis e exportação para países da Europa e China

Reduzir o risco de manchas do queijo prato durante a fase do tratamento térmico, maturação ou quando exposto à luz

Melhorar a aparência final da ricota, sem a necessidade de branqueamento

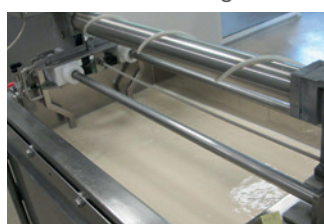
Veja a seguir o passo a passo da etapa produtiva do queijo prato com **WhiteWhey™**

1 Adição do corante

Adicione e misture por 10 minutos antes do coagulante



Urucum



WhiteWhey™

2 Tratamento da coalhada



Urucum



WhiteWhey™

3 Agitação e cozimento



Urucum



WhiteWhey™

4 Maturação - Produto final



Urucum



WhiteWhey™

Mesma tonalidade final entre Urucum e WhiteWhey™ DairyMax™ 021 após a etapa da maturação.

Parâmetro queijo prato:	Parâmetro corante:
G.E.S: 45 - 52%	Urucum: A-200-WS – concentração 0.7% norbixina
Gordura: 26 - 29%	Dosagem: 10,0 ml para 100L / equivalente a 0,7 ppm de norbixina*
Umidade: 42 - 44%	Betacaroteno: DairyMax™ 021 WSS / concentração 1,2% BC
Sal: 1,5% - 1,7%	Dosagem: 7,0 ml para 100L / equivalente a 0,8 ppm de BC
PH (D+1): 5,30 – 5,35	

* norbixina: pigmento do corante Urucum.

Artigo desenvolvido pela divisão de corantes naturais da Chr. Hansen

Sobre a divisão de corantes naturais da Chr. Hansen

Há 140 anos na exposição mundial na Filadélfia nos Estados Unidos, a Chr. Hansen apresentou a sua primeira cor natural para colorir manteiga e queijo, através do uso do corante natural de urucum. Desde então, a empresa se mantém na vanguarda no desenvolvimento de corantes

naturais para a indústria de alimentos e bebidas, sempre com o objetivo de aumentar a estabilidade e qualidade de suas soluções. Hoje, mais do que nunca, o mercado busca uma etiqueta limpa e que ao mesmo tempo reduza custos e complexidade para melhorar os seus produtos. WhiteWhey™ é um produto inovador que atende todos esses critérios. Solicite a sua amostra e compare.

TECNOLOGIA LÁCTEA FOI TEMA NOS SEMINÁRIOS PROMOVIDOS PELA PRODUTOS MACALÉ

Nos dias 30 de junho, em Governador Valadares, e 29 de setembro, em Patos de Minas, os profissionais da indústria laticinista marcaram presença nos Seminários promovidos pela empresa Produtos Macalé, distribuidor da Chr. Hansen para os estados de Minas Gerais (exceto Triângulo Mineiro), Espírito Santo e Rio de Janeiro. As duas edições juntas tiveram a oportunidade de reunir mais de 100 participantes de empresas das regiões, que aproveitaram o dia para ganhar novos conhecimentos, esclarecer as principais dúvidas sobre processos e tecnologias lácteas e ainda, interagir com os diversos profissionais presentes nos seminários.

Os eventos foram marcados por palestras e muita troca de conhecimento e informações sobre o setor. Compostos por programações especiais e customizados para cada região,

que abordaram temas sobre tecnologias aplicadas em leites e derivados, os seminários foram excelentes oportunidades para atualização e integração dos participantes.

“Enfatizamos a interação dos vários profissionais, enriquecendo as palestras dos colegas com conhecimentos específicos de suas áreas, demonstrando excelente conhecimento técnico. O que para mim, foi uma inovação, resultando no brilhantismo de todas as palestras. Obrigado a Macalé!”

– participante do seminário de Governador Valadares.

A equipe da Chr. Hansen esteve presente durante os eventos e apoiou esta importante iniciativa da Produtos Macalé em contribuir para a discussão de importantes temas ao segmento lácteo.



I Seminário Queijos: Tecnologias em Tempos de Desafios
• Governador Valadares



II Seminário Queijos: Tecnologias em Tempos de Desafio
• Patos de Minas

CONTATOS

VENDAS

Lúcio A. F. Antunes: brlfa@chr-hansen.com
Emerson da S. Diniz: bremdi@chr-hansen.com
Luciana Nunes Borges Pivato: brlnb@chr-hansen.com

MARKETING

Rosa Maria Muniz Fernandes:
brmm@chr-hansen.com

DISTRIBUIDORES AUTORIZADOS

• Estados do Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Mato Grosso do Sul
LC Bolonha Ingredientes Alimentícios Ltda.
Tel.: (41) 3621.4455
bolonha@lcbolonha.com.br

• Minas Gerais (exceto Triângulo Mineiro), Espírito Santo e Rio de Janeiro
Produtos Macalé
Tel.: (32) 3224.3035
macale@macale.com

• Estados de Goiás e Tocantins, Distrito Federal, Mato Grosso, Rondônia, Triângulo Mineiro e Região Sul do Estado do Pará
Clamalu Comércio e Representações Ltda.
Tel.: (62) 3605.6565
romulo@clamalu.com.br
j.clareth@clamalu.com.br

• Estados da região Nordeste do Brasil: Sergipe, Alagoas, Pernambuco, Paraíba, Rio Grande do Norte, Ceará, Piauí e Maranhão
Agrom Agro Indústria Meridional Ltda.
Tel.: (87) 3762.2919 / 3762.6518
agro@agromindustria.com.br

• Estado da Bahia
Agomirla Com. de Prod. Agropecuários Ltda.
Tel.: (77) 3421.6374
agomirla@oi.com.br

• São Paulo, Amazonas, Roraima e Acre
Latec Ingredientes
Tel.: (15) 3023.3846
atendimento@latecingredientes.com.br

EXPEDIENTE

Produção trimestral da Chr. Hansen

Coordenação, edição e redação
Rosa Maria Muniz Fernandes

Consultoria e redação técnica
Lúcio A. F. Antunes / Michael Mitsuo Saito
Sérgio Casadini Vilela / Eliandro Roberto da Cunha Martins / Natália Góes

Editoração - Marketing Contemporâneo

Tiragem - 2500 exemplares

Próxima edição - OUT | NOV | DEZ 2016