

Lipasas: Enzimas para incrementar aroma y sabor en crema y quesos

Las **lipasas Clerici**, distribuidas en México por **Raff, S.A. de C.V.** son enzimas pregástricas: su actividad consiste en liberar las pequeñas y medianas cadenas de ácidos grasos que son los principales responsables de producir el sabor característico de los quesos.

Descripción

Materia prima:

Las **lipasas** pregástricas **Clerici** son extraídas únicamente de las glándulas que se encuentran en la base de la lengua de cabritos, corderos y becerros.

Las glándulas son congeladas inmediatamente después de que los animales han sido matados y se conservan a -25°C .

Contenido de enzimas:

Varias enzimas (al menos 6) conforman el complejo enzimático de las **lipasas** pregástricas. No hay presencia alguna de enzimas con actividad proteolítica.

Uso:

En la actualidad las **lipasas** pregástricas son usadas como una fuente natural para enriquecer el sabor de los derivados de la leche.

Cada tipo de lipasa otorga su propio sabor característico debido a la diferente forma en que cada una trabaja:

- **Lipasa de becerro**

Proporciona un delicado pero muy perceptible sabor, con esencia a mantequilla, ligeramente saborizado.

- **Lipasa de cordero**

Otorga un sabor mas pronunciado y definido, típico del "pecorino romano". Muy notable en el paladar, y con un efecto duradero. Medianamente saborizado.

- **Lipasa de cabrito**

Otorga un sabor fuerte y definido, saborizado, muy similar al queso Provolone italiano. Perdurable y muy notable aroma a leche de cabra.

Ventajas:

El uso de **lipasas** pregástricas **Clerici** tiene las siguientes ventajas:

- Enriquecen el sabor de los derivados de la leche
- Otorgan un mejor bouquet, que se fija mejor y le da al queso una mayor identidad.
- Reducen los costos del proceso de producción al reducir los tiempos requeridos para alcanzar la maduración de los productos.
- Son una fuente "natural" de sabor.

Apariencia:

El extracto de las **lipasas** pregástricas **Clerici** tiene la apariencia de un polvo color beige e incluye cloruro de sodio y/o leche en polvo.



Ing. Jaime A. Campos Newman

La información aquí mostrada, ha sido obtenida mediante pruebas estandarizadas de laboratorio y solo pretende ser una guía para el usuario final; esta información, puede cambiar dependiendo de las condiciones tecnológicas presentes en planta.

gerenciatecnica@raff.com.mx

Raff, S.A. de C.V.

Recomendaciones de uso:

Las cantidades a usar dependerán del contenido de grasa de la leche, temperatura de cuajado, pH de la leche y la temperatura del queso en las prensas.

La cantidad a utilizar deberá ser previamente disuelta y/o suspendida en una cantidad suficiente de leche (por ej. 100 g de lipasa en 2-3 litros de leche).

Una vez disuelta, agregar la lipasa en la leche de proceso y seguir con el procedimiento normal de elaboración del queso. La adición de la lipasa se recomienda hacerla desde el inicio de llenado de la tina con la leche de proceso, posteriormente de haber agregado el cultivo láctico correspondiente.

Condiciones de almacenamiento:

Estos productos son sensibles tanto a la luz como al calor.

Se recomienda mantener en un lugar oscuro y a una temperatura máxima de 4°C

Temperaturas mas bajas alargan la vida del producto.

Datos analíticos:

El producto es analizado de acuerdo a los siguientes criterios:

-
- **Análisis enzimático:**
- Actividad lipolítica (los productos son estandarizados respecto a su acción en grasa de leche a 37°C por 24 horas).
-
- **Análisis físico:**
- Granulometría, color, dispersabilidad.
-
- **Análisis microbiológico:**
-
- Cuenta total < 100 ufc/g
- Coliformes ausente en 0,5 g
- Estaphylococos ausente en 1 g
- Salmonella ausente en 25 g

Dosis de uso:

(en gr x cada 100 litros de leche)

	suave	medio	fuerte
Lipasa de becerro	5	10	15
Lipasa de cordero	5/7	15	20
Lipasa de cabrito	5	10	20

Para cualquier duda, aclaración y/o comentario referente a este producto, favor de contactar con nuestra Gerencia Técnica o Promotor Comercial. Será un placer servirle.



Ing. Jaime A. Campos Newman

La información aquí mostrada, ha sido obtenida mediante pruebas estandarizadas de laboratorio y solo pretende ser una guía para el usuario final; esta información, puede cambiar dependiendo de las condiciones tecnológicas presentes en planta.

gerenciatecnica@raff.com.mx

Raff, S.A. de C.V.