

CLORURO DE CALCIO CAL SOL® EN POLVO

El cloruro de calcio se utiliza en la industria quesera, para reponer el calcio perdido en la leche durante el proceso de pasteurización. El cloruro de calcio permite mejorar el rendimiento en la producción de los quesos.

Tradicionalmente, se ha trabajado con cloruro de calcio en disolución de CAL SOL ® al 50% m/v. Sin embargo, los elevados costos de transporte y empaque, han hecho poco rentable su uso en forma líquida. La utilización de cloruro de calcio en polvo, resulta en una importante economía para el quesero. Su vida útil es extendida, y la disolución es altamente estable a temperatura ambiente.

Modo de preparación:

1. Disolver en agua, el cloruro de calcio en polvo CAL SOL ®, en aproximadamente su equivalente de volumen de CAL SOL ® líquido.
2. Revolver la mezcla, hasta lograr la disolución completa del CAL SOL ® en polvo.
3. Utilizar directamente en tina antes de agregar en cuajo.

Para consultas:

ASESORIA EN ALIMENTOS ALFA S.A.
Tel. 293-0539/ 589-4141
Correo electrónico: ventascr@aseal.net

EQUIVALENCIA DE USO DE CLORURO DE CALCIO EN POLVO CON CALSOL 50%

| Cal Sol (mL) | Cloruro de Calcio Polvo (g) |
|--------------|-----------------------------|
| 5 | 2,5 |
| 10 | 5 |
| 15 | 7,5 |
| 20 | 10 |
| 25 | 12,5 |
| 30 | 15 |
| 35 | 17,5 |
| 40 | 20 |
| 45 | 22,5 |
| 50 | 25 |
| 55 | 27,5 |
| 60 | 30 |
| 65 | 32,5 |
| 70 | 35 |
| 75 | 37,5 |
| 80 | 40 |
| 85 | 42,5 |
| 90 | 45 |
| 95 | 47,5 |
| 100 | 50 |
| 105 | 52,5 |
| 110 | 55 |
| 115 | 57,5 |
| 120 | 60 |
| 125 | 62,5 |
| 130 | 65 |
| 135 | 67,5 |
| 140 | 70 |
| 145 | 72,5 |
| 150 | 75 |
| 155 | 77,5 |
| 160 | 80 |
| 165 | 82,5 |
| 170 | 85 |
| 175 | 87,5 |
| 180 | 90 |
| 185 | 92,5 |
| 190 | 95 |
| 195 | 97,5 |
| 200 | 100 |