# Funcionalidad que se traduce en rentabilidad.

Soluciones Avebe para queso fundido



Innovation by nature since 1919

*Caso práctico 1*



# Mejora de eficiencia en lonchas envueltas individualmente (IWS)

| | |
|---|---|
| **Solución** | PerfectaMYL® GEL ACT |
| **Solicitud** | Queso fundido |
| **Funcional Beneficio** | COST-IN-USE · TEXTURE IMPROVEMENT · STICKINESS · WATER MIGRATION |

PerfectaMYL® by Avebe

## Desafío

Un fabricante de lonchas de queso IWS buscaba optimizar sus costos de producción sin afectar la textura, el almacenamiento ni la calidad del producto. El objetivo: reducir parcialmente el uso de caseína.

## Nuestra solución

Gracias a su flexibilidad y su capacidad para mantener intacta la integridad del producto, PerfectaMYL® GEL ACT se destacó como la mejor alternativa. Las pruebas demostraron que podía reemplazar con éxito una parte de la caseína en la formulación, manteniendo las propiedades deseadas del queso IWS.

# *Caso práctico 1*



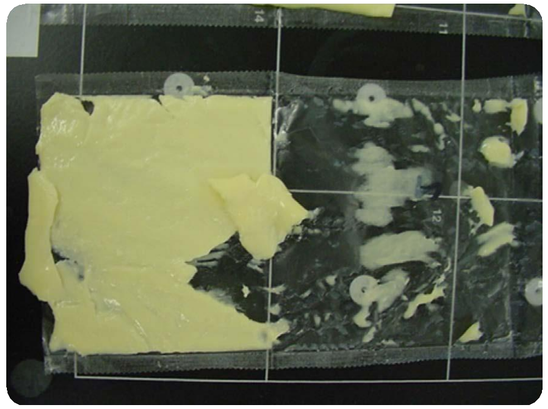
# Mejora de eficiencia en lonchas envueltas individualmente (IWS)

| | |
|---|---|
| **Solución** | PerfectaMYL® GEL ACT |
| **Application** | Queso fundido |
| **Funcional Beneficio** | COST-IN-USE · TEXTURE IMPROVEMENT · STICKINESS · WATER MIGRATION |

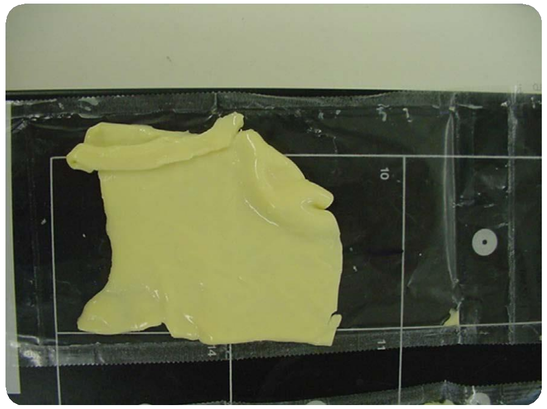
PerfectaMYL® by Avebe

## Resultados y beneficios

- **Calidad del producto conservada: PerfectaMYL® GEL ACT** permitió sustituir un 4 % de caseína sin diferencias notables de textura frente al control 100 % caseína (confirmado mediante evaluación sensorial).
- **Sin pegajosidad ni migración de agua: PerfectaMYL® GEL ACT** evitó la adherencia del envoltorio y la migración de humedad durante el almacenamiento (21–24 °C), igualando el rendimiento de la formulación con caseína pura.
- **Ahorros significativos:** la sustitución del 4 % de caseína por **PerfectaMYL® GEL ACT** generó una reducción sustancial en la cantidad de proteína primaria por lote.



IWS con almidón normal



IWS con **PerfectaMYL® GEL ACT**

# *Caso práctico 1*



# Mejora de eficiencia en lonchas envueltas individualmente (IWS)

| | |
|---|---|
| **Solución** | PerfectaMYL® GEL ACT |
| **Application** | Queso fundido |
| **Funcional Beneficio** | COST-IN-USE · TEXTURE IMPROVEMENT · STICKINESS · WATER MIGRATION |

PerfectaMYL® by Avebe

## Cuantificación del ahorro

Para un lote de 500 kg:

- Formulación original (23 % proteína):
  - 115 kg de proteína
- Formulación optimizada (17 % sustitución de proteína):
  - 95 kg de proteína + 20 kg de **PerfectaMYL® GEL ACT**
- **Reducción de 20 kg de proteína por lote**

Con una producción anual estimada de 1300 toneladas de queso,
**se logran ahorros superiores a € 200.000 al año***

**Según la formulación, el equipo y el precio actual de las proteínas.*

# Hoja de ruta de soluciones

PerfectaMYL® by Avebe

Nivel de reposición de proteínas



**PerfectaGEL® MPT**
Ideal para quesos con fundido limitado.

**PerfectaMYL® GEL MB**
Para quesos con fusión limitada.



**PerfectaMYL® GEL ACT**
Para una amplia variedad de quesos, como quesos duros o en lonchas.

**PerfectaMYL® GEL**
Para un grado de sustitución bajo, con algo de fusión.



**PerfectaMYL® GEL EMP**
Para quesos de alto punto de fusión, como el queso para pizza.

0%

Fusibilidad

# Guía para elegir la mejor solución

PerfectaMYL® by Avebe

| | Grado de sustitución de proteínas | Propiedades | Tipo de queso |
|---|---|---|---|
| **PerfectaMYL® GEL ACT** | Más del 50% | Elasticidad media y buena capacidad de fundido | Lonchas, queso duro, gratinado, queso rallado, cheddar |
| **PerfectaMYL® GEL EMP** | 50% | Alta capacidad de fundido | Mozzarella, queso para pizza |
| **PerfectaGEL® MPT** | 40% | Baja elasticidad y bajo fundido | Queso cheddar, en lonchas o de fundido restringido |
| **PerfectaGEL® GEL** | 15% | Elasticidad media y buena capacidad de fundido | Mozzarella, queso para pizza (solución económica) |
| **PerfectaMYL® GEL MB** | 10% | Baja elasticidad y bajo fundido | Mozzarella, queso para pizza (solución económica) |




# ¡Trabajemos juntos!

**En Avebe, estamos listos para ayudarte a alcanzar tus objetivos con PerfectaMYL® y nuestra gama completa de soluciones para queso fundido.**




# ¿Cuál es tu desafío en la producción de queso?

Colabora con nuestros expertos y contáctanos en info@avebe.com