

# Pack-Age™

## PROTECTION YOU CAN TRUST™ LA MADURACIÓN NATURAL DEL QUESO ENVASADO

### Pack-Age™, una innovadora solución en envasado para una maduración natural del queso

Los grandes ciclistas del pasado solían envolver su cabeza con papel de periódico para protegerse del viento y las bajas temperaturas. En contraste, los profesionales de hoy, utilizan prendas de alta tecnología, con tramas que permiten que el cuerpo respire pero impiden el paso del viento. DSM, una empresa global dedicada a las ciencias de la vida y las ciencias de los materiales, adaptó esa alta tecnología al mundo del queso y desarrolló Pack-Age™, un envase revolucionario que no sólo protege completamente todos sus quesos favoritos sino que les permite madurar hasta alcanzar el sabor óptimo y la textura perfecta.

Existen dos procesos convencionales de maduración de quesos duros y semiduros. El método más tradicional, conocido como "maduración natural", consiste en un secado al aire, con la aplicación de un recubrimiento para proteger el queso de los factores externos. El otro proceso, utilizado en la elaboración de quesos jóvenes, consiste en un envasado hermético inmediatamente después del baño en salmuera. Este tipo de queso presenta un característico sabor suave, es blando y sin corteza.

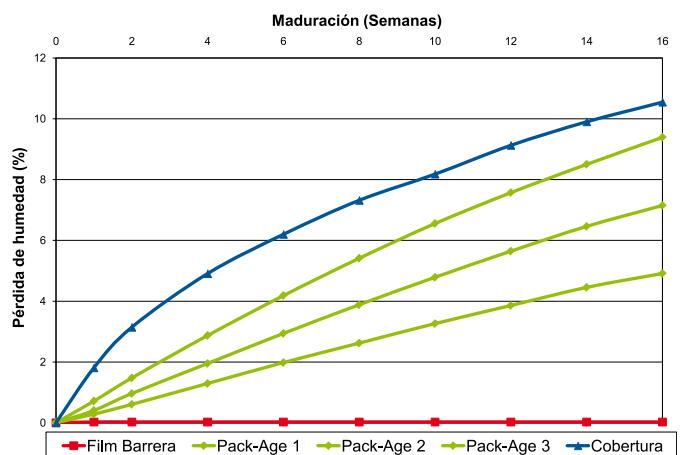
Con Pack-Age™, la nueva solución para la maduración del queso, usted puede hacer que sus quesos maduren "naturalmente" dentro del envase. El material del envase es permeable a la humedad, de modo que permite que el queso se seque al aire, como en el proceso de maduración natural. Si se combina con Delvocid® (un inhibidor natural de hongos y levaduras) la permeabilidad selectiva de gases ofrece la mejor protección posible contra el desarrollo hongos y levaduras.

#### MADURACIÓN NATURAL EN ENVASE PACK-AGE™

Pack-Age™ de DSM puede ser utilizado para madurar quesos de semiduros a duros y lograr en ellos un sabor y una textura natural y una corteza seca. La eficacia de este producto, aprobado para su uso en alimentos, se basa en la permeabilidad selectiva de la estructura



de polímeros que permite un control total del nivel de humedad y del intercambio gaseoso. Al ser un envase permeable a la humedad, durante la maduración, el queso se secará tal como lo haría un queso que madura en forma natural, y su sabor, textura y corteza también evolucionarán de la misma forma. En el caso del queso Gouda, el nuevo envase ha dado como resultado una reducción de pérdida de humedad del 50 % (ver cuadro). Las mezcla de polímeros y la estructura de la membrana puede ajustarse para obtener la maduración óptima.



Pérdida de humedad durante la maduración (Ej:Gouda)



Unlimited. **DSM**

## PROTECTION YOU CAN TRUST™ LA MADURACIÓN NATURAL DEL QUESO ENVASADO

### PACK-AGE™: UN SABOR MADURO Y UNA TEXTURA NATURAL EN UN MAYOR RENDIMIENTO

Durante la maduración, cada queso desarrolla su propia relación entre sabor y textura. Una sesión de degustación comparativa en NIZO<sup>1)</sup> demostró que los quesos madurados en los envases Pack-Age™ de DSM pueden ofrecer la misma relación, incluso con una reducción de pérdida de humedad del 50 %. La textura del queso madurado en los envases Pack-Age™ fue muy similar a la de los quesos madurados en forma natural. En cuanto al aroma y sabor general, los quesos madurados en forma natural recibieron las mejores calificaciones, seguidos por los que habían sido madurados en los envases Pack-Age™. Los quesos madurados en otros envases quedaron en último lugar.

### MAYOR PROTECCIÓN: PACK-AGE™ Y DELVOCID®

Cuando es combinada con un tratamiento de sólo una aplicación de Delvolid®, el envase para maduración Pack-Age™ provee incluso mayor protección contra el desarrollo de hongos y levaduras.

### FÁCIL UTILIZACIÓN

Los envases para maduración de queso Pack-Age™ pueden ser utilizadas como bolsas de vacío listas para usar o para termoformado alimentado por rollo. Ambas opciones pueden ser adaptadas para satisfacer sus necesidades específicas (Ej. tamaño, grado de permeabilidad, impresión, etc.). Otra ventaja que ofrece este producto es que no hay necesidad de remover la corteza antes del cortado o rallado, lo que implica un ahorro de tiempo y un aumento de productividad.

### MENOS MATERIAL DE ENVASADO PARA LA MADURACIÓN DEL QUESO

El relativo bajo peso de los envases Pack-Age™ implica una reducción de hasta el 50 % del peso del material utilizado durante el proceso de maduración.

### NUEVAS VARIETADES DE QUESO Y MAYOR CALIDAD

Los envases Pack-Age™ pueden adaptarse para satisfacer sus necesidades específicas, permitiéndole producir una gran variedad de quesos nuevos y tradicionales. Este revolucionario envase, listo para usar, será lo único que necesite para lograr una maduración sin precedentes. Así es que, no espere más. Póngase en contacto con nosotros, le ayudaremos a incorporar las técnicas del futuro en su empresa de hoy.

### EXPERIENCIA ILIMITADA

Con más de medio siglo de trayectoria, DSM se encuentra en la posición perfecta para ofrecer una experiencia incomparable en una variedad de sectores, desde la producción y aplicación de soluciones para la conservación (a través de la división DSM Food Specialties, pionera en

productos a base de natamycinina), hasta materiales para envases tipo barrera y especialidades en films para la industria del packaging (a través de la división DSM Engineering Plastics division). Los envases para maduración de queso Pack-Age™ de DSM Specialty Packaging ofrecen la mejor combinación posible, sabor y textura óptimos y alta calidad de conservación.



### VENTAJAS DEL ENVASE PACK-AGE™:

- valor óptimo del queso (mayor rendimiento, menor costo operativo)
- sabor maduro y corteza seca natural
- textura similar a la de quesos madurados naturalmente
- con Delvolid®, mayor protección contra hongos y levaduras
- cantidad mínima de material para envasado
- oportunidades para desarrollar quesos nuevos y tradicionales

Para obtener más información:

#### DSM Specialty Packaging

PO Box 1163  
6160 BD Geleen  
The Netherlands  
Corstiaan Hooft  
Teléfono: +31 (0)46 4763408  
E-mail: corstiaan.hooft@dsm.com

#### DSM Food Specialties

E-mail: info.food@dsm.com  
www.ProtectionYouCanTrust.com

#### AVISO LEGAL

La descripción por DSM Specialty Packaging de las características y propiedades de sus productos y servicios, según se expone en este folleto, está respaldada por trabajos de investigación, y es considerada fiable. Sólo pretende proporcionar información general, y puede no ser fiable en situaciones individuales. Todos los materiales ofertados por DSM Specialty Packaging se suministran bajo contrato, que contiene las especificaciones detalladas del producto, y el usuario será el único responsable de determinar si el producto así especificado es adecuado para su aplicación o uso individual.