

乳清粉生产厂家

产品名称	乳清粉生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	13.00/公斤
规格参数	品牌:乳清粉生产厂家 型号:食品级乳清粉 产地:山东乳清粉
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

乳清粉厂家 乳清粉生产厂家 乳清粉价格

一、简介

乳清粉是脱胎乳经提取酪蛋白以制造干酪或干酪素后留下的溶液。其主要成份有乳糖、乳清蛋白、矿物质等，具有很高的营养价值。在美国，乳清制品的生产商，必须遵守在政府监督下制定的质量控制标准，通过采用先进的生产技术和严格的卫生控制条件下，生产出高质量的乳清制品。根据加工方法和程度不同，乳清产品可归纳为：

- 1、甜性乳清粉产品：分低、中、高蛋白乳清粉。
- 2、改性乳清粉产品：包括低乳糖乳清粉，脱盐乳清粉

二、性状

乳清粉是利用制造干酪或干酪素的副产品乳清为原料干燥制成的。正常的乳清粉其色泽呈现为白色至浅黄色，有奶香味。如果在加工过程中经过漂白处理，其产品呈现乳白色，如不经过漂白，则呈现白色至浅黄色不等，这是由于生产不同的奶酪得到的乳清颜色不同。乳清粉根据乳清来源的不同可以分为甜乳清粉和酸乳清粉。从生产硬质干酪、半硬质干酪、软干酪和凝乳酶干酪素获得的副产品乳清称为甜乳清，其PH值为5.9~6.6，因此干燥制得的就是甜乳清粉；盐酸法沉淀制造干酪素而制得的乳清，其PH为4.3~4.6，为酸乳清，由此干燥制得的就是酸乳清粉。根据脱盐与否分为含盐乳清粉和脱盐乳清粉。

三、用途

用途：用于饲料配方中，提供高含量的乳糖，作为幼小动物的能量来源，亦能促进乳酸的合成，并提供多种氨基酸及微量元素，改善饲料质地及口感。在食品行业中，可以作为补充乳糖的来源高蛋白乳清粉 - - 指未添加任何防腐剂的新鲜乳清，经巴氏并干燥后，得到蛋白质含量为11.0--14.5%用途：在乳品

、冷冻食品、焙烤、休闲食品、糖果和其他食品中用作经济的乳固形物来源。在高温蒸煮和焙烤中强化色泽的形成；作为高温乳粉的替代品，对优质面包膨松起重要作用。

在食品中添加食品营养强化剂，不仅可以补充天然食品的营养缺陷，而且可以改善食品中的营养成分及其比例，以满足人们对营养的需要。另外，利用食品营养强化剂可以特别补充某些营养物质，达到特殊饮食和健康的目的。

- 1、甜性乳清粉产品：分低、中、高蛋白乳清粉。
- 2、改性乳清粉产品：包括低乳糖乳清粉，脱盐乳清粉。
- 3、乳清浓缩蛋白（WPC）和乳清分离蛋白（WPI）。

乳清粉的主要作用包括：高质量的蛋白质营养源；高溶解性，利于产品的外观和组织。与水结合，产生粘度；成胶作用；乳化作用；搅打性，起泡性和充气性；增加风味。乳清制品具有的上述天然、营养、经济和多功能特性，已成为当今食品开发和应用领域的新宠。被广泛应用在食品工业中，如*营养食品、焙烤、饮料等乳制品、冷冻食品、糖果、肉制品、汤料等。

包装：牛皮纸（内衬薄膜），每包净重25公斤。