

脱盐乳清粉生产厂家

产品名称	脱盐乳清粉生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	15.00/公斤
规格参数	品牌:脱盐乳清粉生产厂家 型号:食品级脱盐乳清粉 产地:山东脱盐乳清粉
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

脱盐乳清粉厂家 脱盐乳清粉生产厂家 脱盐乳清粉价格

脱盐乳清粉简介：

乳清是脱乳经提取酪蛋白以制造干酪或干酪素后留下的溶液。其成份有乳糖、乳清蛋白、矿物质等，乳清粉成分是乳清蛋白和乳糖。脱盐乳清粉是将乳清粉中的矿物盐脱去。

白色或米黄色。少量乳清粉加入60 水中，水溶液显微黄/绿色。如乳清中含有淀粉，则水溶液是乳白色。如色泽变为褐色由可能为加工中过度加热并伴有美拉德反应发生，这将会减弱乳清粉，还有可能会影响乳清粉的适口性，也有可能是贮存期过程，乳清粉发生变质所致。

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。
- 3、乳清浓缩蛋白（WPC）和乳清分离蛋白（WPI）。

乳清粉的作用：高质量的蛋白质；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。乳清制品具有经济和多功能特性，食品开发应用在食品工业中，焙烤、饮料等乳制品、冷冻食品、糖果、肉制品、汤料等。

脱盐乳清粉的生产设备与奶粉相似。乳清要经过电渗析和/或离子交换，使物质含量降低90%。脱盐后的乳清被蒸发浓缩到总固体含量58%，随后迅速冷却，以使尽可能多的乳糖转化成为精细的晶体。冷却后的乳清浓缩物被喷雾干燥，不过，由于喷雾干燥的过程太快，乳清浓缩物中的乳糖没有足够的

时间结晶，而以吸湿状态被干燥。含有75%的乳糖，因此结晶不足将导致脱盐乳清粉在潮湿条件下变得发粘。解决办法之一就是先让尽可能多的乳糖以单水合物形式结晶，这种晶体不吸湿。

【脱盐乳清粉包装与贮存】

- 1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。
- 2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。