

食品级植脂末价格

产品名称	食品级植脂末价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	14.00/公斤
规格参数	品牌:植脂末价格 型号:食品级植脂末 产地:山东植脂末
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

植脂末厂家 植脂末生产厂家 植脂末价格

植脂末又称奶精，是以精制植物油或氢化植物油、酪蛋白等为主要原料的新型产品。该产品在食品生产和加工中具有特殊的作用，同时也是一种现代食品。

产品性状

粉状

产品用途

有很多人喝咖啡的时候喜欢在其中加牛奶，加了牛奶的咖啡颜色会变浅，视觉效果更好。口味上说，加了牛奶的咖啡也更受欢迎。初盛牛奶的容器叫做“creamer”，后来人们就把加到咖啡里的牛奶叫做“creamer”。但是液体的牛奶需要冷藏保存，使用起来很不方便。在二十世纪六十年代雀巢公司开发了一种叫做“咖啡伴侣”的东西来代替牛奶作为“creamer”，中文翻译成“奶精”。因为是粉末，不需要冷藏，所以大受欢迎。后来其它的公司也生产了类似的产品，但是“咖啡伴侣”是雀巢的注册商标，不能使用，一般就直接叫做“非奶奶精（non-dairy creamer）”，或者更确切地说，叫做“咖啡增白剂（coffee whitener）”。

咖啡伴侣虽然叫做“非奶”制品，其实还真是含有牛奶成分。关键的成分酪蛋白是牛奶中的主要蛋白。在咖啡伴侣开发出来的时候，酪蛋白只是奶酪生产中的副产品，价格低廉，也没有人把它当作“牛奶产品”对待。到了近几年，由于酪蛋白的营养价值高，价格一路飙升，生产厂家纷纷寻求其它更便宜的蛋白质来代替。目前，用大豆蛋白和小麦蛋白生产的类似产品进入了市场，成了名副其实的“非奶奶精”。

在以前，这种产品仅仅作为咖啡增白剂替代牛奶的。后来有人直接拿他冲水喝，也有人把它当作食品原料加到蛋糕、奶油等食品中。因为它的形态以及冲水之后的产物都跟奶粉以及冲水后的奶粉非常像，也就被中国人叫做“奶精”。工业上则更多的是喊作“植脂末”。

植脂末由于混溶性好，在奶粉、速溶咖啡、麦片、冰淇淋、含乳饮料、奶茶等产品中使用，可以降低奶粉的用量，增加口感，节省成本，提高质量。在蛋黄派、糕点、饼干上使用，可以代替部分黄油、人造奶油，增强起酥性，使组织细腻、保持湿润、提高弹性不易走油。