

食品级乳清蛋白价格

产品名称	食品级乳清蛋白价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	72.00/公斤
规格参数	品牌:乳清蛋白价格 型号:食品级乳清蛋白 产地:山东乳清蛋白
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

乳清蛋白厂家 乳清蛋白生产厂家 乳清蛋白价格

一、简介

乳清蛋白被称为蛋白，是从牛奶中提取的一种蛋白质，具有营养价值高、易消化吸收、含有多种活性成分等特点，是公认的人体优质蛋白质补充剂之一。乳清蛋白是从牛奶中提取出来的，牛奶的组成中87%是水，13%是乳固体。而在乳固体中27%是乳蛋白质，乳蛋白质中只有20%是乳清蛋白，其余80%都是酪蛋白，因此乳清蛋白在牛奶中的含量仅为0.7%，可见弥足珍贵。

二、性状

白色粉末。略有牛奶清香。具有好的溶解性、吸水性、凝胶性和营养价值

三、用途

1.冷冻食品

如在冷饮冰淇淋生产中，它作为廉价的蛋白质来源，也可用于替代脱脂乳降低产品的成本。它良好的乳化性，对冰淇淋混合料体系的粘度、凝冻性非常有益，尤其在低脂产品中更可大幅度改良口感、质地，在冰淇淋中不仅是奶的优良替代品，而且赋予冰淇淋非常清新的乳香味。

2.焙烤食品

如面包、甜饼、曲奇等生产中可利用乳清蛋白，增大面包的体积，提高水分含量，使面包更加柔软，特别是添加含钙量低的乳清浓缩蛋白，这一效果尤为突出。在蛋糕体系中，利用WPC代替鸡蛋，可以提高

蛋白糊的硬度和粘度，因此就可以防止膨松剂产生的CO₂逸出。

3.发酵乳制品

乳清蛋白还应用于酸奶等发酵乳制品的生产中，常用的低盐乳清蛋白不但不会影响发酵和风味，而且起到一个很好的作用，即在保质期内可以减缓酸奶的分层和乳清的析出。经过适当的热处理，强化WPC的酸奶具有更高的粘度和更好的持水性，