

德鑫源牦牛奶代加工 36年代加工经验，5000款成熟配方

产品名称	德鑫源牦牛奶代加工 36年代加工经验，5000款成熟配方
公司名称	甘肃德鑫源乳业有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	临洮县太石镇上咀村
联系电话	0932-2286783 18399075830

产品详情

牦牛乳呈淡黄色，有浓厚的膻味，牦牛乳由于缺少合理的加工及人们对牦牛乳膻味的不适应，是牦牛乳制品加工及销售的难题，因此牦牛乳的脱膻是其需要解决的一个难题。多数人都倾向于乳中低级的、挥发性的脂肪酸（c14以下的脂肪酸）是造成乳膻味的主要原因。此外乳膻味的形成还与哺乳土动物的品种、年龄、生产季节、泌乳期饲料类型、饲养方式、原料奶的贮藏方式、原料奶中[脂肪酶](#)的活性、[细菌](#)

总数等因素直接相关。在牦牛酥油中低级脂肪酸的质量分数低于牛乳中的含量。妥彦峰在其硕士论文中经测定荷斯坦牛乳与牦牛乳中的脂肪酸组成也得出牦牛中脂肪酸中的低级脂肪酸质量分数低于荷斯坦牛乳的含量，但牦牛乳在感官上比普通牛乳的膻味重，其原因还不明确。因此，根据对牦牛奶中挥发性化合物的研究、乳脂酶的研究及乳中微生物等的研究来推断牦牛奶膻味形成的原因，进而寻找出一种有效的脱膻方法。