

奶精生产厂家奶精厂家

产品名称	奶精生产厂家奶精厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	10.00/公斤
规格参数	品牌:奶精厂家 型号:食品级、工业级、农业级 名称:奶精
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

植脂末又称奶精、粉末油脂，是综合现代高科技以精炼植物油或氢化植物油、玉米糖浆、牛奶蛋白为主要原料，采用现代生物工程、食品工程高新技术——微胶囊技术加工而成的水包油型（O/W）的新型产品。是一种独特的水溶性乳化、混浊剂，是一种新型食品配料。由于植脂末拥有奶源的特性，能够改善食品的品质、丰富食品的香味，所以被广泛应用到三合一咖啡、奶茶、麦片、配方奶粉、冰激淋、调味品等。

产品性状

白色结晶粉末

产品用途

在冰淇淋和雪糕生产过程中，使用植脂末，主要有这样几方面的优点：1．添加植脂末，可以减少奶粉的用量，降低生产成本。例如，在原来不用植脂末的雪糕配方中，如果奶粉的用量为8%，现在，可改用一部分植脂末，将奶粉用量定为5%、植脂末用量定为3%。植脂末的价格比奶粉更低。2．植脂末具有运输方便、容易保存、乳化性能良好等特点。在使用过程中，只要将植脂末与奶粉一同加入配料桶中，搅拌均匀即可，使用十分方便。3．植脂末具有乳化稳定功能，可使冰淇淋和雪糕的组织更加稳定、结构更加细腻。4．植脂末可以适当降低冰淇淋和雪糕的冰点，赋予产品良好的口味。

奶精，核心指标：

一，增白效果：与酪蛋白的多寡、脂肪球大小、微胶囊技术有关。

二，溶解性：与颗粒大小、颗粒的扩散性、乳化效果、焦粒的多寡有关。

三，增稠性：与蛋白质的多寡有关。

四，中和性：与乳化效果、选择原料与配比、香精有关。

奶精和氢化油其实没有直接关系，国内对于奶精的恐慌更多的来自于对氢化油的担心。