

新西兰脱脂奶粉 营养强化剂 烘培原料 乳制品原料

产品名称	新西兰脱脂奶粉 营养强化剂 烘培原料 乳制品原料
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	38.00/千克
规格参数	级别:食品级 含量:99 用途:营养强化剂
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

脱脂奶粉为乳白色或淡黄色，具温和乳香且带甜味，不可有变质焦味及异臭，粉末状。脱脂奶粉是将鲜牛奶脱去脂肪再干燥而成，除脂肪可降低至1%左右外，其他变化不大。脱脂奶粉为乳白色或淡黄色，具温和乳香且带甜味，不可有变质焦味及异臭，粉末状。产品用途脱脂奶粉因其脂肪含量较少，所以易保存，不易发生氧化作用，是制作饼干、糕点、冰淇淋等食品的原材料。脱脂奶粉，是指新鲜的牛奶在加工成奶粉的过程中，将牛乳中的脂肪分离出去产品。脱脂奶粉与全脂奶粉的区别，脱脂奶粉与全脂奶粉的生产工艺基本一样，只是脱脂奶粉用牛奶分离机经过离心分离可同时获得稀奶油和脱脂乳(其含脂率不超过0.1%)，而全脂奶粉无此工艺。，用途不同。脱脂奶糕，因脂肪含量很低，所以耐贮存，不易引起氧化变质。脱脂奶粉多用于食品工业，如饼干、糕点、冰淇淋等的生产做原料。第三，营养成分含量不同。脱脂奶粉的乳白质，碳水化合物比全脂奶粉高1/3左右钙、磷、维生素的含量也比全脂奶粉高，但由于脱脂，所以脂肪含量很低，发热量比全脂乳粉低1/3左右。