植脂末厂家奶精添加量

产品名称	植脂末厂家奶精添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	10.00/千克
规格参数	品牌:植脂末厂家 型号:食品级植脂末 产地:生产植脂末厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 13338976321

产品详情

植脂末，植脂末厂家，植脂末生产厂家，植脂末添加量，植脂末使用方法

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。

性能特点：

1. 脂肪含量可随意调整，范围在5%-82%之间，油脂品种也可根据需要随意选择。2.功能性质（水溶性、乳化性、发泡性）优良，可发满足不同食品领域的加工需要。

3.风味多样，产品可进行调香、调色、调味处理或强化维生素微量元素。

4.微胶囊化产品更易储存，不易氧化，稳定性好，风味不易散失。

5.可替代昂贵的牛奶脂肪、可可脂肪或部分乳蛋白。

应用范围

饮料：咖啡饮料、含乳饮料、速溶奶粉、冰淇淋等。

食品：即溶麦片、快餐面汤料、方便食品、面包、饼干、调味酱、巧克力、米粉奶油等。

产品特点

采用优质植物油脂配以酪蛋白精工制作，应用在奶粉、咖啡、麦片、调味料及相关产品中。

植脂末能改善食品的内部组织，增香增脂，使口感细腻，润滑厚实，故又是咖啡制品的好伴侣，可用于速溶麦片、蛋糕、饼干等，使蛋糕组织细腻，提高弹性;饼干可提高起酥性，不易走油。

植脂末速溶性好，透过香精调味风味近似“ 牛奶 ”，在食品加工中可以代替奶粉或减少用奶量，从而在保持产品品质稳定的前提下，可降低生产成本。