

# 新西兰原装进口全脂奶粉，恒天然全脂奶粉25KG一包

产品名称	新西兰原装进口全脂奶粉，恒天然全脂奶粉25KG一包
公司名称	郑州市二七区小磊食化商行
价格	面议
规格参数	建议零售价: ¥ 900.00 是否进口: 是 有无中文标签: 无
公司地址	郑州市二七区南四环百荣商贸城B4馆28、29号
联系电话	037169080360 13629848726

## 产品详情

新西兰全脂 电话13629848726

全脂奶粉用纯乳生产的，基本保持了乳中的原有营养成分，蛋白质不低于24%，脂肪不低于26%，乳糖不低于37%。生产1  
千克全脂奶粉约需8 - 9千克牛奶，食用时每份奶粉需8倍的温开水冲调。全脂的脂肪比低脂和脱脂高。

全脂奶粉是鲜奶经消毒、脱水、喷雾干燥制成。因经喷雾干燥处理，蛋白质凝块细小、柔软，较鲜奶易于消化，且已灭菌消毒，适宜婴儿使用。

但挥发性脂肪、糖与维生素等有所减少。配制时按重量比为1：8，按容量比为1：4即还原为原鲜奶。喂哺方法同鲜奶喂养。

### 主要功效

全脂奶粉含有牛奶中的优质蛋白质、脂肪、多种维生素以及钙、磷、铁等矿物质，是适合天天饮用的营养佳品，可防止皮肤干燥及暗沉，使皮肤白皙，有光泽；也可补充丰富的钙质，适合缺钙的人、少儿、易怒、失眠者以及工作压力大的人。全脂奶粉是由鲜牛奶消毒后经浓缩、喷雾、干燥而成的。鲜牛奶加工成奶粉后，水分由原来的88%降低到2%~5%(瓶装)，蛋白质、无机盐、脂肪等营养素的含量浓缩了。例如，每100克牛奶含蛋白质3.3克，而100克全脂奶粉含26.2克；每100克牛奶含脂肪4克，而100克全脂奶粉含30.6克；钙、磷、铁、维生素a、b1、b2、pp等含量均增高。

中国生产的全脂奶粉，大多是加糖的，有的加蔗糖，有的加乳糖，所加的量低于20%，一般全脂奶粉的碳水化合物含量为35.5%100克。在鲜奶加工成奶粉后，维生素c遭到破坏，含量极微。奶粉中酪蛋白在加工过程中颗粒变细，故较牛奶易于消化。

全脂奶粉调配成奶液时，若按容量比例，则为1 4比例调配(1汤匙奶粉加水4汤匙)；若按重量比例，则

为1 : 8比例调配(1克奶粉加水8毫升)。

奶粉按此比例冲调后，脂肪和蛋白质的含量相似于鲜牛奶，而糖类物质则高于鲜牛奶，所以不必再加糖。冲调后维生素的含量也低于鲜牛奶。因此，有条件的地方最好给婴儿食用鲜牛奶。

用奶粉冲调喂养婴儿时，可适当加用米汤冲调奶粉。这样做，可逐步增加婴儿唾液的分泌及酶的产生，促进肠道淀粉酶的分泌，消化作用随之增强。

同时，用米汤冲调奶粉，减少了肠内发酵过程，不但增加了热量，还可使奶粉中的酪蛋白脂肪变得更加容易吸收，促进婴儿健康发育。

随着婴儿月龄增加，米汤的浓度也应逐步加大。婴儿3个月后，可逐渐增加一些淀粉类食品，如米糊、土豆泥、奶糕等，以增强奶粉

本产品的建议零售价是¥900.00，是否进口是是，有无中文标签是无，国际条码是12569，原产地是新西兰，保质期是24个月，品牌是新西兰，储藏方法是阴凉干燥处，生产日期是一直更新中，适用对象是厂家，产品类别是成人奶粉,其他奶粉，净含量（规格）是一代25KG，品种是牛奶粉