

郑州宏兴食品级营养添加剂全脂奶粉作用

产品名称	郑州宏兴食品级营养添加剂全脂奶粉作用
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	34.00/公斤
规格参数	作用:营养添加剂 规格:25公斤/袋 型号:食品级
公司地址	金水区天伦路9号院
联系电话	0371-55887867 13849051607

产品详情

全脂奶粉 34元/公斤 25公斤/袋 新西兰原装进口

作用：营养添加剂

【全脂奶粉产品用途】1、配方奶粉的基础原料。2、各类冰淇淋产品的原料。3、各类奶制品的原料。4、麻辣烫底锅料内添加。5、固体饮料级各类乳饮料产品。

中文名：全脂奶粉 外文名：whole milk powder

主要原料：纯乳 是否含防腐剂：否

产地：新西兰原装进口 性状：全脂奶粉为乳黄色粉末。

主要营养成分：蛋白质，脂肪，乳糖

主要食用功效：补充丰富的钙质

适宜人群：一般人群均可饮用，适宜缺钙的人

全脂奶粉 专业批发食品级新西兰恒天然 全脂奶粉烘焙原料

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。

【产品介绍】：

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。

【产品贮存】全脂奶粉贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。