

# 纯牛奶乳化稳定剂

|      |  |
|------|--|
| 产品名称 | 纯牛奶乳化稳定剂   |
| 公司名称 | 郑州起点生物科技有限公司                                       |
| 价格   | 40.00/公斤   |
| 规格参数 | 型号:QD-6066<br>品牌:郑州起点生物科技有限公司<br>含量:0.1-0.2% ( % ) |
| 公司地址 | 郑州市惠济区南阳寨工业园9号                                     |
| 联系电话 | 1330087570 13027700951                             |

## 产品详情

|      |                |        |  |
|------|----------------|--------|--|
| 型号   | QD-6066        | 品牌     | 郑州起点生物科技有限公司                             |
| 含量   | 0.1-0.2% ( % ) | 有效物质含量 | 99% ( % )                                |
| 产品规格 | 25公斤/件         | 主要用途   | 赋予纯奶厚实浓香的口感,解决了纯牛奶生产和存放过程中存在的脂肪上浮和蛋白质沉淀等 |

qd-6066纯牛奶乳化稳定剂是采用fmc公司的卡拉胶、微晶纤维素、danisco (丹尼斯克) 公司的乳化剂、p rayon公司的磷酸盐在gmp车间通过科学的方法复配而成, 赋予纯奶厚实浓香的口感, 很好的解决

了纯牛奶生产和存放过程中存在的脂肪上浮和蛋白质沉淀等问题。

工艺要求: 牛奶标准化+ ( 稳定剂+适量的牛奶 ) 在乳化罐内充分的溶解---混合均匀---均质---定容---杀菌 ( uht杀菌 ) ---包装---入库

添加量: 0.1—0.2 %。