

乳清粉价格 乳清粉生产厂家

产品名称	乳清粉价格 乳清粉生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:乳清粉生产厂家 型号:食品级/工业级乳清粉 产地:河北乳清粉厂家
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

乳清粉简介：

乳清粉简介：

品名：乳清粉

CAS号：有

性状：乳清粉是利用制造干酪或干酪素的副产品乳清为原料干燥制成的。正常的乳清粉其色泽呈现为白色至浅黄色，有奶香味。如果在加工过程中经过漂白处理，其产品呈现乳白色，如不经过漂白，则呈现白色至浅黄色不等，这是由于生产不同的奶酪得到的乳清颜色不同。乳清粉根据乳清来源的不同可以分为甜乳清粉和酸乳清粉。从生产硬质干酪、半硬质干酪、软干酪和凝乳酶干酪素获得的副产品乳清称为甜乳清，其PH值为5.96.6，因此干燥制得的就是甜乳清粉；盐酸法沉淀制造干酪素而制得的乳清，其PH为4.34.6，为酸乳清，由此干燥制得的就是酸乳清粉。根据脱盐与否分为含盐乳清粉和脱盐乳清粉。

二.主要用途：

根据蛋白质分离程度可分为高、中、低蛋白乳清粉。低蛋白乳清粉（渗析乳清粉） - -

指从未添加任何防腐剂的新鲜乳清中，提取部分蛋白后的高乳糖产品；再经巴氏杀菌并干燥后，得到蛋白质含量为2.0--4.0用途：用于饲料配方中，提供高含量的乳糖，作为幼小动物的能量来源，亦能促进乳酸的合成，并提供多种氨基酸及微量元素，改善饲料质地及口感。在食品行业中，可以作为补充乳糖的来源高蛋白乳清粉 - - 指未添加任何防腐剂的新鲜乳清，经巴氏杀菌并干燥后，得到蛋白质含量为11.0--14.5用途：在乳品、冷冻食品、焙烤、休闲食品、糖果和其他食品中用作经济的乳固形物来源。在高温蒸煮和焙烤中强化色泽的形成；作为高温乳粉的替代品，对优质面包膨松起重要作用。

乳清粉的使用

用于乳猪料的乳清粉一般是含有6575乳糖和大约12粗蛋白的高蛋白乳清粉，也有用含7580乳糖和约3的粗蛋白的低蛋白乳清粉或者中蛋白乳清粉的。仔猪开食料中（6kg体重），用20乳清粉时仔猪日增重***理想（Dritz等.1993），超早期和早期断奶日粮中（2.25kg体重）通常应该用到2030，而断奶过渡日粮（57kg体重）一般用到1520乳清粉。

乳清粉能提供大量的乳糖，在仔猪消化道内发酵可产生大量的乳酸，降低pH值，帮助乳的消化，这对仔猪健康有主要意义；乳清粉中含有的高质量乳清蛋白在小猪体内有高消化率、良好的氨基酸型态、无抗营养因子的优点,亦含有白蛋白及球蛋白（血清蛋白）

以往，我国对仔猪日粮中乳清粉的用量一直很少，可能与人们对乳清粉的认识不足和使用乳清粉的成本较高有关。近几年，随着养猪事业的蓬勃发展，国内外对仔猪日粮的研究取得巨大的成果，肯定了乳清粉在仔猪日粮中的重要，因此，我国养猪业对乳清粉的需求量日趋增大。

在使用上，饲料厂用乳清粉和其他原料和添加剂配合成浓缩料或者全价乳猪料；猪场可以在浓缩料的基础上额外增加1015的乳清粉配合成全价料,也可直接自配含乳清粉20以上的乳猪料来使用。

乳清是脱胎乳经提取酪蛋白以制造干酪或干酪素后留下的溶液。其主要成份有乳糖、乳清蛋白、矿物质等，具有很高的营养价值。

在美国，乳清制品的生产商。必须遵守在政府监督下制定的质量控制标准，通过采用先进的生产技术和严格的卫生控制条件下，生产出高质量的乳清制品。

三.包装与贮存：

- 1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。
- 2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。