

# 脱盐乳清粉价格 脱盐乳清粉生产厂家

产品名称	脱盐乳清粉价格 脱盐乳清粉生产厂家
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:脱盐乳清粉生产厂家 型号:食品级/工业级脱盐乳清粉 产地:河北脱盐乳清粉厂家
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

脱盐乳清粉简介：

乳清是脱乳经提取酪蛋白以制造干酪或干酪素后留下的溶液。其成份有乳糖、乳清蛋白、矿物质等，乳清粉成分是乳清蛋白和乳糖。脱盐乳清粉是将乳清粉中的矿物盐脱去。

白色或米黄色。少量乳清粉加入60水中，水溶液显微黄/绿色。如乳清中含有淀粉，则水溶液是乳白色。如色泽变为褐色由可能为加工中过度加热并伴有美拉德反应发生，这将会减弱乳清粉，还有可能会影响乳清粉的适口性，也有可能是贮存期过程，乳清粉发生变质所致。

根据加工方法和程度不同，乳清产品可归纳为：

- 1、甜性乳清粉产品：分低、中、高蛋白乳清粉。
- 2、改性乳清份产品：包括低乳糖乳清粉，脱盐乳清粉。
- 3、乳清浓缩蛋白（WPC）和乳清分离蛋白（WPI）。

乳清粉的作用：高质量的蛋白质；高溶解性，利于产品的外观和组织。与水结合，产生粘度；成胶作用；乳化作用；搅打性，起泡性和充气性；增加风味。乳清制品具有经济和多功能特性，食品开发应用在食品工业中，焙烤、饮料等乳制品、冷冻食品、糖果、肉制品、汤料等。

脱盐乳清粉的生产设备与奶粉相似。乳清要经过电渗析和/或离子交换，使物质含量降低90。脱盐后的乳清被蒸发浓缩到总固体含量58，随后迅速冷却，以使尽可能多的乳糖转化成为精细的晶体。冷却后的乳清浓缩物被喷雾干燥，不过，由于喷雾干燥的过程太快，乳清浓缩物中的乳糖没有足够的时间结晶，而以吸湿状态被干燥。含有75的乳糖，因此结晶不足将导致脱盐乳清粉在潮湿条件下变得发粘。解决办法之一就是先让尽可能多的乳糖以单水合物形式结晶，这种晶体不吸湿。