

河北脱脂奶粉生产厂家

产品名称	河北脱脂奶粉生产厂家
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:脱脂奶粉生产厂家 型号:食品级/工业级脱脂奶粉 产地:河北脱脂奶粉厂家
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

脱脂奶粉简介：

脱脂奶粉（skimmed milk

powder），是将鲜牛奶脱去脂肪再干燥而成，除脂肪可降低至1%左右外，其他变化不大。

脱脂奶粉，仅以乳为原料，添加或不添加食品营养强化剂，经脱脂、浓缩、干燥制成的，蛋白质不低于非脂乳固体的34%，脂肪不低于2.0%的粉末状产品。

产品是淡黄色粉末，是使用新鲜的全脂牛奶经过消毒，标准化及喷雾干燥过程而制成。

产品特点： *溶解度好 *奶味香浓 *高品质及素质均一
*经惰性气体防氧化处理 *低细菌指数 *包装坚固

脱脂奶粉益处

脱脂奶粉因其脂肪含量较少，所以易保存，不易发生氧化作用，是制作饼干、糕

点、冰淇淋等食品的原材料。

脱脂奶粉，是指新鲜的牛奶在加工成奶粉的过程中，将牛乳中的脂肪分离出去产品。

全脂与脱脂奶粉主要是工艺制作不同，在其使用和营养方面也有所区别。

其次脱脂奶粉因其脂肪含量较少，所以易保存，不易发生氧化作用，是制作饼干、糕点、酸奶、糖果、雪糕等食品的优质原材料。

(1) 制作：全脂奶粉是指新鲜牛乳在加工成奶粉的过程中，未将乳中的脂肪分离出去的产品。脱脂奶粉是指新鲜牛乳在加工成奶粉的过程中，将乳中的脂肪分离出去的产品。

(2) 保藏：全脂奶粉含有较多的脂肪，容易受高温和氧化作用而变质。如全脂奶粉水分超过5%，保藏温度在37℃以上时，容易产生褐变和结块现象。而脱脂奶粉就不会发生上述变化。

(3) 冲调：全脂奶粉，用水冲调复原为鲜乳时，表面上会出现一层泡沫状浮垢，这是脂肪和蛋白质的络合物。脱脂奶粉比全脂奶粉乳糖含量多，故吸潮能力强，一旦奶粉潮湿大，会改变蛋白质的胶体状态，使在水中的溶解度降低。

(4) 成份：全脂奶粉的营养成分含量为蛋白质25.5%，脂肪26.5%，碳水化合物37.3%，每百克含钙979毫克，磷685毫克，铁1.9毫克，核黄素0.8毫克，尼克酸0.6毫克。

脱脂奶粉的成分含量为蛋白质36%，脂肪1%，碳水化合物52%，每百克含钙1300毫克，磷1030毫克，铁0.6毫克，维生素A

(国际单位)40，硫胺素0.35毫克，核黄素1.96毫克，尼克酸1.1毫克，抗坏血酸微量。

饮用泡法：但是因为本品蛋白质含量较高，冲水时水温不能太高（60度左右为宜），先倒温水，再加入奶粉，一边搅拌，一般一勺奶粉配40-50ml水的配比哈。由于部分奶粉和水接触不够充分，会造成难溶解的情况。这不是奶粉的质量问题，很多粉粉食品冲调时都不能用沸腾开水一下子冲进去的哈~

提高溶解度：因为我家奶粉，没有另外添加蓬松剂之类，在冲调奶粉过程中你，建议您可采取分勺溶解的方式，如先准备150ml的60℃左右温开水，加入一勺奶粉，搅拌均匀，

再放入第二勺奶粉，搅拌均匀，加第3勺奶粉，搅拌均匀。这样使奶粉和水充分接触，可以提高溶解度。