

Сухая молочная сыворотка



Алматы, Казахстан

Сухая молочная сыворотка – сухой молочный продукт – порошок, который производят сгущением, а затем сушкой сыворотки молочной.

Сухая деминерализованная сыворотка - молочная сухая сыворотка, из которой удалена часть минеральных солей. От натуральной сыворотки деминерализованный сухой продукт отличается улучшенными органолептическими характеристиками, более высоким уровнем растворимости и менее высоким уровнем кислотности. Сырьем для производства сухой деминерализованной сыворотки служат молочные подсырная, казеиновая и творожная сыворотки.

Сфера использования сухой молочной сыворотки:

- В производстве хлеба, кондитерской промышленности (используется вместо дрожжей, она так же поднимает тесто, распределяет жир и естественно влияет на вкус, делает его гораздо лучше и насыщенней).
- В производстве цельномолочной продукции (творог, сыр, сгущенка, йогурт и т.д.), тут сухая сыворотка придает вязкость и текстуру продукту, создает кремовую структуру и делает продукт более питательным.
- Мясная промышленность (используется в качестве красителя, так как сухая сыворотка придает красивый цвет, а так же придает сливочный вкус).
- В производстве косметических средств
- В спортивном питании
- В комбикормах для животных

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Сергеев Игорь

+77273648432

ул.Собинова 22