

## Казеиновая подсырная творожная сыворотка



AvizInfo.ru

Барнаул, Россия

Производство сыворотки. продажа.

Сыворотка | Сыворотка сухая деминерализованная подсырная и казеиновая с разной степенью деминерализации (Milk whey powder)

(Деминерализация – это очищение сыворотки от растворенных в ней солей, в частности от натрий хлор (поваренная соль).

Процесс деминерализации молочной сыворотки расширяет сферу ее использования в пищевой промышленности. Это в первую очередь связано со специфическими свойствами деминерализованной сыворотки.

На сегодняшний день установлены сферы использования деминерализованной молочной сыворотки в пищевой промышленности:

- для производства молочных продуктов (мороженное, творожные пасты, детское питание, плавленые сыры);
- для кондитерских и хлебобулочных изделий (пряники, торты, печенье, конфеты, сдобный хлеб);
- для мясных продуктов (колбасы вареные, ветчина, паштеты);
- для лекарственных препаратов.

Эти технологии позволяют создать функциональные продукты питания, которые не только отличаются от продуктов, полученных по традиционным технологиям, но и обладают рядом уникальных свойств. Рассмотрим некоторые примеры применения сыворотки сухой деминерализованной:

- мороженое с деминерализованной сывороткой имеет взбиваемость выше на 15-20%, что способствует увеличению объема продукции и более легкому усвоению;
- сдобный хлеб с деминерализованной сывороткой соответствует по объему и качеству хлебу с добавлением сухого обезжиренного молока, но отличается более длительным сроком хранения;
- при внесении сыворотки сухой деминерализованной в колбасные изделия позволяет снизить вероятность образования бульонных отеков и увеличить выход готового продукта.

---

Цена: **53 руб.**

Тип объявления:  
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

000 ММК 000 ММК

8-963-722-99-33

115230 г.Москва проезд  
Хлебозаводской дом 7  
строение 9 офис 901