

купить начал производить сыворотку сухую деминерализованную подсырную



Челябинск, Россия

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.

Предприятие имеет возможность предоставления образцов сыворотки сухой деминерализованной для сравнительной характеристики используемого Вами сырья.

Цена: **53 руб.**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

ООО ММК ООО ММК

8-963-722-99-33

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