



MPC – CONCENTRADO PROTEICO DE LEITE

70 / 80 / 85

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO:

O concentrado proteico do leite (MPC, na sigla em inglês) é produzido por meio de métodos de filtragem (ultrafiltragem e diafiltragem) que, na essência, extraem toda a caseína e as proteínas do soro do leite contidas presentes no fluxo da matéria prima até o produto final.

Isso gera uma proporção entre caseína e proteína do soro do leite equivalente à do leite original (aproximadamente 80:20) sem precisar combinar caseínas separadamente (caseinato) e proteínas do soro de leite.

Em geral, conforme o teor proteico dos MPCs aumenta os níveis de lactose diminuem. Por exemplo, o leite desidratado sem gordura (LPD) contém cerca de 34% a 36% de proteína e 52% de lactose, enquanto o MPC 42 contém 42% de proteína e 46% de lactose, e o MPC 80 contém 80% de proteína e 5% a 6% de lactose. Produtos à base de MPC são identificados por um número que representa seu teor proteico:

	% Umidade	% Gordura	% Proteína	% Lactose	% Cinzas sais minerais
MPC 70	5,0 máx	2,5 máx	69,5 min	20,0 máx	10,0 máx
MPC 80	6,0 máx	2,5 máx	79,5 min (*)	9,0 máx	8,0 máx
MPC 85	6,0 máx	2,5 máx	84,5 min (*)	8,0 máx	8,0 máx

(*) Relatou-se teor de proteína superior a 80% de acordo com a secagem. Todos os demais parâmetros foram relatados “no estado em que se encontram” a padrões propostos pelo Instituto de Produtos Lácteos Americanos (American Dairy Products Institute), 2014.

APLICAÇÕES MAIS COMUNS

Queijo processado, cream cheese, sorvete, iogurte/produtos lácteos fermentados e bebidas que substituem refeições. Normalmente MPCs com níveis mais baixos de proteínas são usados em aplicações relacionados a queijos, enquanto MPCs com níveis mais altos de proteína são usadas em aplicações de bebidas e barras. São usadas como ingredientes em aplicações que dependem do leite desidratado sem gordura/leite em pó desnatado, mas que exigem nível mais alto de proteína, casos nos quais normalmente se usa a caseína e o caseinato.