

WPC – CONCENTRADO PROTEICO DO SORO DE LEITE

60 / 80

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

Método de obtenção

Produto obtido da concentração de proteína do soro de leite em membranas de ultrafiltração, concentração por membranas de nanofiltração, evaporação e seco através do processo tipo *spray dryer*.

Diversidade de aplicações

- Nutrição humana / suplementos
- Alimentos em geral: chocolates, sorvetes, sobremesas, biscoitos, produtos de panificação, confeitaria e lácteos
- Produtos farmacêuticos
- Nutrição animal

Propriedades

- Baixa viscosidade
- Alto valor nutritivo
- Boa capacidade de emulsificação
- Baixo teor de sódio
- Solúvel em uma ampla faixa de pH

Ingredientes

Soro de leite concentrado parcialmente desmineralizado (40%)

	Umidade	Gordura	Proteínas base seca	Proteínas base úmida	Lactose	Cinzas sais minerais	Acidez	pH sol. 10%
WPC 60	6,0 máx	6,0 máx	60,0 min	57,0 min	30,0 máx	5,0 máx	2,0 máx	6,2 - 6,8
WPC 80	6,0 máx	7,0 máx	80,0 min	76,0 min	10,0 máx	5,0 máx	2,0 máx	6,2 - 6,8