

Суха сироватка демирилізована



Хмельницький, Україна

Суша молочна сироватка - продукт, отриманий в результаті висушування сирної, підсирної або казеїнової сироваток, які є побічним продуктом переробки молока. Сироватка виробляється з сировини, що не зазнала генетичних змін. Сироватка має солодко-солонуватий смак, кислуватий, без сторонніх присмаків та запахів. Є тонкодисперсним порошком, допускається наявність грудок, що легко розсипаються при механічному впливі. Колір від білого до жовтого. Области застосування: кондитерська промисловість і хлібобулочна промисловість (надає велику пишність тесту, сприяє поліпшенню смакових якостей, ідеальному розподілу жиру в масі); , в'язкості, підвищенню поживної цінності, запобіганню синьорезису, надає більш кремову структуру, сприяє зниженню точки замерзання морозива); м'ясна промисловість (сприяє поліпшенню консистенції, збільшує в'язкість фаршу, запобігає виділенню жиру з емульсії, покращує колір готових м'ясних виробів); пивоварна промисловість (застосовується в якості активатора ферментів при приготуванні пивного суслу); стабілізатори, загусники та інші харчові добавки (сироваткові білки сироватки мають властивість зв'язувати воду, утворюючи в'язкі розчини); (при приготуванні спеціальних напоїв на основі молочної сироватки); косметична промисловість; корми для с/г тварин. Вид упаковки: Мішки по 15-25 кг. - продукт, отриманий в результаті висушування сирної, підсирної або казеїнової сироваток, які є побічним продуктом переробки молока. Сироватка виробляється з сировини, що не зазнала генетичних змін. Сироватка має солодко-солонуватий смак, кислуватий, без сторонніх присмаків та запахів. Є тонкодисперсним порошком, допускається наявність грудок, що легко розсипаються при механічному впливі. Колір від білого до жовтого. Области застосування: кондитерська промисловість і хлібобулочна промисловість (надає велику пишність тесту, сприяє поліпшенню смакових якостей, ідеальному розподілу жиру в масі); , в'язкості, підвищенню поживної цінності, запобіганню синьорезису, надає більш кремову структуру, сприяє зниженню точки замерзання морозива); м'ясна промисловість (сприяє поліпшенню консистенції, збільшує в'язкість фаршу, запобігає виділенню жиру з емульсії, покращує колір готових м'ясних виробів); пивоварна промисловість (застосовується в якості активатора ферментів при приготуванні пивного суслу); стабілізатори, загусники та інші харчові добавки (сироваткові білки сироватки мають властивість зв'язувати воду, утворюючи в'язкі розчини); (при приготуванні спеціальних напоїв на основі молочної сироватки); косметична промисловість; корми для с/г тварин. Вид упаковки: Мішки по 15-25 кг.

Price: **39 грн.**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: неуместеннеуместен

**ТОВ ВІНЬКОВЕЦЬКИЙ
СИРЗАВОД VINKOVETSKY
CHEESE PLANT LTD**

+380506028262

**вул.Першотравнева,4,м.Вінькі
вці ,Хмельницька обл.,Україна**