

Сыворотка сухая казеиновая молочная творожная



Махачкала, Россия

Молочная сыворотка — жидкость, которая остаётся после сворачивания и процеживания молока. Молочная сыворотка является побочным продуктом при производстве сыра или казеина и имеет некоторые коммерческие применения. Сладкая сыворотка (англ. Sweet whey) получается при производстве твёрдых сыров, например, чеддера или швейцарского сыра. Кислая сыворотка получается при производстве кислых сыров, например, прессованного творога. Молочную сыворотку используют при производстве мягкого сыра рикотта из козьего молока, а также коричневых сыров. Молочная сыворотка является добавкой ко многим пищевым продуктам, например, используется при производстве хлеба, крекеров, кондитерских изделий и кормов для животных.

Основными белками молочной плазмы являются альфа-лактальбумин и бета-лактоглобулин.

Белки молочной сыворотки продаются как пищевые добавки, особенно популярные среди бодибилдеров. В Швейцарии, где производится много сыра, на основе молочной сыворотки изготавливают газированный напиток Rivella. Также получают напитки на основе молочной сыворотки, квасы.

Жидкая сыворотка содержит лактозу, витамины и мин

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