

# Permeato de Suero

## Min. 2% Proteína



El Permeato de Suero se obtiene al remover la proteína, algunos minerales y la lactosa del suero. La separación se logra a partir de ultrafiltración y diafiltración. Es una fuente de sólidos lácteos que puede ser utilizada en aplicaciones para consumo humano y consumo animal.

### Aplicaciones Típicas

#### En consumo humano:

- Como un remplazador de sólidos lácteos, tales como suero dulce o lactosa.
- En productos de panadería para mejorar la apariencia, color de la corteza, sabor y textura del producto final. También ayuda a reducir el nivel de endulzantes, como sacarosa y jarabes de maíz, en la producción de pan.

#### En consumo animal:

El Permeato de Suero se utiliza principalmente en la industria porcina, pero también puede ser incorporado en raciones para terneros, mascotas y aves.

**Vida Útil Típica**            12 - 24 meses

### Composición Típica

|          |              |
|----------|--------------|
| Proteína | 2% - 5%      |
| Lactosa  | 65% - 87.0%  |
| Grasa    | < 1.5%       |
| Ceniza   | 6.5% - 10.2% |
| Humedad  | 3% - 5%      |

### Propiedades Físicas

|       |                           |
|-------|---------------------------|
| Color | De blanco a crema         |
| Sabor | Salado, ligeramente dulce |