

Proteínas Funcionales

1700 / 1900



Ingrediente funcional desarrollado para sustituir leche descremada en polvo en aplicaciones lácteas como helados, postres congelados, bebidas saborizadas / malteadas, helado de yogurt.

Aplicaciones Típicas

- Diseñado para reemplazar sólidos de leche en polvo sin grasa 1:1
- Puede ser utilizado en productos lácteos congelados con grasa butírica o vegetal
- Proporciona retención de agua
- Controla la cristalización en helados
- Estabilidad de emulsión superior comparada con otros sustitutos de leche descremada en polvo

Vida Útil Típica 12 meses

Origen USA

Composición Típica

	1700	1900
Proteína	≥ 16.5%	19.5%
Grasa	≤ 2.5%	2.0%
Ceniza	≤ 10.0%	8.0%
Humedad Libre	≤ 4.5%	≤ 4.5%

Propiedades Físicas

Textura	Textura equivalente a sólidos de leche descremada
Color	De blanco a crema