

Link do produktu: <https://beta.rafex.eu/serwatka-w-proszku-100-g-p-212586.html>



Serwatka w proszku 100 g

Cena	2,00 zł
Numer katalogowy	RAFEX004868
Kod EAN	05902888161901
Producent	Rafex

Opis produktu

Serwatka jest produktem ubocznym przemysłu mleczarskiego o wysokiej wartości odżywczej. Jest on zazwyczaj produkowany w dużych ilościach, a jego usuwanie wraz ze ściekami stwarza ryzyko dla środowiska. Z tego powodu strumienie serwatki wykorzystuje się do produkcji produktów o wartości dodanej, takich jak suszona serwatka w proszku. Istnieje jednak kilka wyzwań związanych z przetwarzaniem serwatki, które prowadzą do niskiej wydajności i jakości proszku, zwłaszcza zbrylania. Wyzwaniom tym można sprostać poprzez optymalizację receptury produktu i parametrów przetwarzania. W tym przeglądzie omawiamy wpływ etapów produkcji suszonego białka serwatkowego w proszku i parametrów procesu na jakość końcowego produktu w proszku. Początkowy skąd serwatki użytej do produkcji suszu serwatkowego w proszku wpływa na końcową jakość produktu. Ogólnie rzecz biorąc, wysoka zawartość składników mineralnych i/lub kwasu mlekowego nie jest pożądana, ponieważ te składniki powodują przywieranie cząstek serwatki zawierających laktozę do powierzchni urządzeń suszących, zmniejszając w ten sposób uzysk proszku. Skuteczna prekrystalizacja laktozy jest niezbędna, ponieważ wysoka zawartość amorficznej laktozy zwiększa lepkość cząstek suszonej serwatki w proszku i powoduje zbrylanie się podczas przechowywania. Dlatego serwatka przed suszeniem rozpylowym powinna zostać poddana filtracji i prekrystalizacji laktozy. Badania pokazują, że możliwe jest opóźnienie zbrylania i poprawa cech jakościowych suszonej serwatki w proszku poprzez optymalizację receptury produktu i operacji przetwarzania.