

# Concentrado de Proteína de Suero (WPC) 34% / 80%



El Concentrado de Proteína de Suero es obtenido al remover componentes no-proteicos del suero pasteurizado para obtener un producto en polvo final que contenga más de 34% de proteína en el caso del WPC 34 y más de 80% de proteína en caso del WPC 80. El WPC se produce a partir de técnicas físicas de separación como precipitación, filtración o diálisis.

## Aplicaciones Típicas

En productos lácteos, de panadería, confites, y otros productos para consumo humano como se detalla a continuación:

### WPC 34

- Como una fuente económica de sólidos lácteos.
- Un remplazador parcial de leche descremada que proporciona concentraciones de lactosa similares, y concentraciones similares, pero diferentes tipos, de proteína y minerales/ceniza.
- Una fuente de proteína, soluble en soluciones acidas.

### WPC 80

- Una fuente concentrada altamente nutricional para usar como suplemento.
- Una fuente de proteína soluble de alta calidad.
- Una fuente de proteína con buenas propiedades emulsionantes, ligamiento de grasa, y ligamiento/espesor de agua.
- 

**Vida Útil Típica** 12 meses

## Composición Típica

	<b>WPC 34%</b>	<b>WPC 80%</b>
Proteína	> 34.0%	> 80.0%
Grasa	< 15%	< 10%
Ceniza	< 10%	< 5%
Humedad	< 5%	< 5%

## Propiedades Físicas

Color	Crema claro
Sabor	Puro, característico del producto

**Vitusa Dairy Corp.**

110 Charlotte Place, P.O. Box 1095, Englewood Cliffs, NJ 07632 USA  
TEL: 201-569-0800 - FAX: 201-569-0849 - E-mail: email@vitusa.com