

Leche Descremada en Polvo

LH / MH / HH



La leche descremada en polvo se obtiene al remover el agua de la leche descremada pasteurizada. Contiene 4.5% o menos de humedad y 1.5% o menos de grasa (por peso).

La leche descremada se clasifica según el termotratamiento usado en su elaboración: Temperatura alta (HH - menos soluble), temperatura mediana (MH), y temperatura baja (LH - más soluble). Disponible por lo general en forma spray-dried.

Vida Útil Típica 12 – 18 meses

Aplicaciones Típicas

Temperatura Baja (LH)	Fortificación de leche líquida, requesón, leche cultivada descremada, iniciador de cultivo, bebidas lácteas saborizadas, helados
Temperatura Mediana (MH)	Mezclas preparadas, helados, confites, productos de la carne
Temperatura Alta (HH)	Productos de panadería, productos de la carne, helados, mezclas preparadas

Composición Típica

Proteína	34.0% - 37.0%
Lactosa	49.5% - 52.0%
Grasa	< 1.25%
Ceniza	8.2% - 8.6%
Humedad	< 4.0%

Propiedades Físicas

Color	Blanco a crema claro
Sabor	Puro, agradable sabor lácteo