

Leche Entera en Polvo Instantánea y Regular



La leche entera en polvo es obtenida al remover el agua de la leche entera pasteurizada y homogenizada. También se puede obtener mezclando leche líquida, condensada o descremada en polvo con crema líquida o en polvo, o con leche líquida, condensada o en polvo. El crecimiento microbiano se previene al remover la humedad al máximo posible.

Aplicaciones Típicas

La leche entera en polvo puede ser utilizada en productos de panadería, confites, mezclas preparadas, salsas y sopas como:

- Una fuente económica de sólidos lácteos, incluyendo contenido graso
- Una forma conveniente de leche nutricional que no requiere refrigeración
- Un ingrediente lácteo que es fácilmente transportado y almacenado

Vida Útil Típica 12 meses

Composición Típica

Proteína	24.0 – 27%
Lactosa	36.0% - 39%
Grasa	26% - 40%
Ceniza	5.5% - 6.5%
Humedad	< 4.5%

Propiedades Físicas

Color	Color blanco a crema claro
Sabor	Puro, agradable