

# Concentrado de Proteína de Leche (MPC)

56% / 70% / 80% / 85%



El Concentrado de Proteína de Leche es una proteína láctea completa que está disponible en diferentes concentraciones de proteína, como 56%, 70%, 80% y 85%. Puede ser producido por ultrafiltración o al mezclar ingredientes lácteos. Los niveles de proteína y lactosa están relacionados, mientras más sea el contenido de proteína, menos será el nivel de lactosa.

## Aplicaciones Típicas

Usualmente utilizado para manufacturar productos lácteos como queso procesado, queso crema, helado, yogurt, y bebidas reemplazadoras de alimento. Típicamente, los MPC con más baja proteína se usan como ingredientes en aplicaciones para queso, mientras que los que contienen mayor proteína se usan en bebidas. Otras aplicaciones incluyen fórmulas infantiles, postres, panadería, mezclas en polvo basadas en lácteos, y bebidas deportivas y nutricionales.

**Vida Útil Típica** 12 – 24 meses

## Composición Típica

	<b>MPC 56%</b>	<b>MPC 70%</b>	<b>MPC 80%</b>	<b>MPC 85%</b>
Grasa	2.0%	1.5%	3.0%	1.2%
Proteína	≥ 56.0%	≥ 70%	≥ 80%	≥ 80%
Ceniza	8.50%	7.5%	≤ 8.0%	6.8%
Humedad	< 5.2%	< 5.0%	≤ 6.5%	4.8%
Lactosa	30%	16%	4%	3.5%

## Propiedades Físicas

Color	Polvo de color blanco a crema claro
Sabor y olor	Puro, sabor 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](mailto:email@vitusa.com)