

## Купить Сыворожка сухая молочная сырная



Чебоксары, Россия

Сухая сыворожка от производителя. Низкие цены. Доставка.

Молочная сыворожка — жидкость, которая остаётся после сворачивания и процеживания молока. Молочная сыворожка является побочным продуктом при производстве сыра или казеина и имеет некоторые коммерческие применения. Сладкая сыворожка (англ. Sweet whey) получается при производстве твёрдых сыров, например, чеддера или швейцарского сыра. Кислая сыворожка получается при производстве кислых сыров, например, прессованного творога.

Молочная сыворожка является побочным продуктом при производстве сыров, творога, пищевого и технического казеина. Молочная сыворожка отделяется после свёртывания молока (точнее сказать молочного белка — казеина) в результате изменения (снижения) pH до 4, 6 ед. под воздействием молочной кислоты, образуемой микроорганизмами, либо внесённой искусственно любой кислотой, или в результате воздействия протеолитическими ферментами (сычужный фермент). Молочную сыворожку используют при производстве мягкого сыра рикотта из козьего молока, а также коричневых сыров. Молочная сыворожка является добавкой ко многим пищевым продуктам, например, используется при производстве хлеба, крекеров, кондитерских изделий и кормов для животных.

Основными белками молочной плазмы являются альфа-лактальбумин и бета-лактоглобулин.

Белки молочной сыворожки продаются как пищевые добавки, особенно популярные среди бодибилдеров. В Швейцарии, где производится много сыра, на основе молочной сыворожки изготавливают газированный напиток Rivella. Также получают напитки на основе молочной сыворожки, квасы.

Жидкая сыворожка содержит лактозу, витамины и минеральные вещества, а также следы жиров. Показано, что сыворожка стимулирует освобождение инсулина.[1]

Белки молочной сыворожки — это глобулярные белки, которые выделяют из цельной сыворожки. Представлены на 65 %  $\beta$ -лактальбумином, на 25 %  $\alpha$ -лактальбумином и на 8 % альбумином сыворожки крови.

Считается, что белки молочной сыворожки имеют бóльшую биологическую доступность, чем белки к

Цена: **55 руб.**

Тип объявления:  
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

000 ММК 000 ММК

8-963-722-99-33

115230 г.Москва проезд  
Хлебозаводской дом 7  
строение 9 офис 901