



MILK PARTNERS

Эксперты в выборе сырья

Концентрат сывороточно-жировой сухой «ИНКОФАТ-1» с массовой долей жира от 20 до 55%

Концентрат сывороточно-жировой сухой «ИНКОФАТ-1» (далее по тексту «концентрат») вырабатывается из пастеризованной молочной сыворотки и животных жиров (говяжий жир) с последующей термической обработкой, сгущением, гомогенизацией и сушкой на распылительной сушильной установке. Концентрат предназначен для реализации и использования в пищевой промышленности.

Органолептические показатели представлены в таблице 1

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика концентрата
Внешний вид и консистенция	Однородный мелкий сухой порошок. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Цвет	Светлый, жёлтый или бежевый, однородный по всей массе. Допускается наличие отдельных темных частиц.
Вкус и запах	Чистый, со слабо выраженным ароматом вводимых ингредиентов

Физико-химические показатели и энергетическая ценность
представлены в таблице 2

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для концентрата с массовой долей жира, %							
	20-24	25-29	30-34	35-39	40-44	45-49	50-54	55
Массовая доля жира, %, не менее (в том числе молочного жира не более 1,5%)	20-24	25-29	30-34	35-39	40-44	45-49	50-54	55
Массовая доля белка, %, не менее	8,0	7,0	6,5	6,0	5,5	5,0	5,5	
Массовая доля лактозы, % не менее	49	46	44	41	39	36	34	33
Энергетическая ценность, ккал/кДж	410/ 1716,59	445/ 1863,13	476/ 1992,92	511/ 2139,45	542/ 2269,2 5	605/ 2533,01	644/ 2696,3	683/ 2859,58
Массовая доля влаги, %, не более	3							
Массовая доля золы, %, не более	4,5				3,5			
Кислотность, °Т, не более	10,0							
Индекс растворимости, см ³ сырого осадка, не более	1,0							