Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 04:58

Link do produktu: https://rafex.eu/serwatka-w-proszku-100-g-p-212586.html



Serwatka w proszku 100 g

Cena	**2,50 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX004868**
Kod EAN	**05902888161901**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Serwatka jest produktem ubocznym przemys?u mleczarskiego o wysokiej warto?ci od?ywczej. Jest on zazwyczaj produkowany w du?ych ilo?ciach, a jego usuwanie wraz ze ?ciekami stwarza ryzyko dla ?rodowiska. Z tego powodu strumienie serwatki wykorzystuje si? do produkcji produktów o warto?ci dodanej, takich jak suszona serwatka w proszku. Istnieje jednak kilka wyzwa? zwi?zanych z przetwarzaniem serwatki, które prowadz? do niskiej wydajno?ci i jako?ci proszku, zw?aszcza zbrylania. Wyzwaniom tym mo?na sprosta? poprzez optymalizacj? receptury produktu i parametrów przetwarzania. W tym przegl?dzie omawiamy wp?yw etapów produkcji suszonego bia?ka serwatkowego w proszku i parametrów procesu na jako?? ko?cowego produktu w proszku. Pocz?tkowy sk?ad serwatki u?ytej do produkcji suszu serwatkowego w proszku wp?ywa na ko?cow? jako?? produktu. Ogólnie rzecz bior?c, wysoka zawarto?? sk?adników mineralnych i/lub kwasu mlekowego nie jest po??dana, poniewa? te sk?adniki powoduj? przywieranie cz?stek serwatki zawieraj?cych laktoz? do powierzchni urz?dze? susz?cych, zmniejszaj?c w ten sposób uzysk proszku. Skuteczna prekrystalizacja laktozy jest niezb?dna, poniewa? wysoka zawarto?? amorficznej laktozy zwi?ksza lepko?? cz?stek suszonej serwatki w proszku i powoduje zbrylanie si? podczas przechowywania. Dlatego serwatka przed suszeniem rozpy?owym powinna zosta? poddana filtracji i prekrystalizacji laktozy. Badania pokazuj?, ?e mo?liwe jest opó?nienie zbrylania i poprawa cech jako?ciowych suszonej serwatki w proszku poprzez optymalizacj? receptury produktu i operacji przetwarzania.