

Milch- & Molkenprotein- konzentrate / Isolate

Molkenproteinkonzentrat (WPC) ist ein Konzentrat aus frischer Molke, das im Allgemeinen durch Ultrafiltration und Sprühtrocknung hergestellt wird.

Molkenproteinkonzentrate erhält man durch das Entfernen von Nicht-Protein-Elementen der Molke, wodurch ein Pulver entsteht, das einen Proteingehalt von 30 % bis 80 % in der Trockenmasse enthält.

Molkenproteinisolat (WPI) entsteht durch die Konzentration und Reinigung von Molkenproteinkonzentrat. WPI enthält ca. 90 % Protein und hat einen sehr niedrigen Laktosegehalt (< 1 %). Das WPI ist als lösliches und normales Pulver erhältlich. WPI kann in vielen Anwendungen verwendet werden: zum Beispiel in Sportdrinks, Proteinriegeln, angereicherten Getränken, Diätprodukten, Babynahrung, trockenen Nahrungsmischungen, rekonstituierten Molkereiprodukten und Aufschlagmitteln. Molkenproteinisolate sind leicht verdaulich und tragen dazu bei, dass sich der Körper nach vorheriger Anstrengung schneller erholt (insbesondere für den Muskelaufbau). Darüber hinaus unterstützen sie dank ihres hohen Gehalts an Aminosäuren das gesunde Wachstum und die optimale Entwicklung von Kleinkindern. WPIs werden aufgrund ihrer einzigartigen Funktionalität in Lebensmitteln verwendet: hohe Löslichkeit, neutraler Geschmack und die Fähigkeit, einem Produkt Textur und Struktur sowie einen anderen Geschmack oder eine andere Farbe zu verleihen.

Molkenproteinhydrolysat (WPH) wird bei der Hydrolyse aus Molkenproteinkonzentrat oder -isolat gewonnen. Bei diesem Prozess werden einige der Aminoverbindungen durch die Einwirkung von Hitze, Säuren oder Enzymen auf die Proteine gespalten. Aufgrund des vorverdauten Zustands des WPH wird das Protein schnell vom Körper aufgenommen und sorgt für einen raschen und wirksamen Nährstoffschub.

Milchproteinkonzentrat (MPC) ist ein sprühgetrocknetes Produkt, das durch die Ultrafiltration frischer Kuhmagermilch entsteht. Der Proteingehalt unseres MPC beträgt zwischen 50 % und 95 %. Milchproteinkonzentrate sind wegen ihrer zahlreichen Eigenschaften weitverbreitet. Dazu zählen unter anderem die Eignung zum Gelieren und Bräunen, als Emulgator und zum Aufschäumen, die hohe Fett- und Wasserbindungskapazität, die Verbesserung der Käseeigenschaften, die Steigerung des Proteingehalts, die gute Hitzestabilität, das Verhältnis von hohem Protein- zu niedrigem Laktosegehalt sowie die Geschmackserhaltungs- und Gerinnungseigenschaften usw. MPCs werden in Proteinriegeln, Schmelz- und Analogkäse, Fleisch, Eiscreme, Cremedesserts, Soßen und Suppen, milchhaltigen und nahrhaften Getränken, Backwaren, Toppings, fettarmen Brotaufstrichen und milchbasierten Trockenmischungen und zur Texturverbesserung von Joghurts und Nahrungsergänzungsmitteln verwendet.

Milchproteinisolat (MPI) wird durch die Ultrafiltration frischer pasteurisierter Magermilch hergestellt. MPI hat einen hohen Proteingehalt von mindestens 85 %. Der hervorragende Nährwert und der reine, milchige Geschmack machen es zu einem perfekten Inhaltsstoff für Ernährungsprodukte. Es ist eine gute Quelle nativen mizellaren Kaseins sowie von Molkenproteinen im selben Verhältnis, wie es auch natürlich in der Milch zu finden ist. Milchproteinisolate sind weitverbreitet aufgrund ihrer zahlreichen Eigenschaften wie zum Beispiel dem hervorragenden Geschmacksprofil, dem hohen Gehalt an gebundenem Kalzium, der exzellenten Wärmestabilität, der sehr guten Löslichkeit, dem hohen Nährwert, der hohen Opazität in Wasser, dem niedrigen Laktosegehalt usw. Daher können MPIs für nahrhafte Getränke, proteinangereicherte Milchgetränke, Joghurts und andere fermentierte Milchprodukte, Nahrungsergänzungsmittel, Kaffee-/Getränkeweißer und alle Arten von Käse verwendet werden.

Für weitere Details wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Innotaste-Ansprechpartner.

Kontakt Innotaste

Düsseldorfer Str. 103 · 47809 Krefeld

(GPS: Floßstraße)

Postfach 9005 · 47747 Krefeld

Tel. +49 (0) 2151-525-470

Fax. +49 (0) 2151-525-489