сыворотка сухая казеиновая сырная творожная

Красноярск, Россия

Производим сыворотку . реализуем.
Сыворотка сухая деминерализованная подсырная со степенью деминерализации 50%
Сыворотка сухая деминерализованная подсырная со степенью деминерализации 70%
Сыворотка сухая деминерализованная подсырная со степенью деминерализации 90%
Сыворотка сухая деминерализованная подсырная и казеиновая с разной степенью деминерализации (Milk whey powder)
Молочная сыворотка является побочным продуктом при производстве сыров, творога, пищевого и технического казеина. Молочная сыворотка 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).

Цена: **53 руб.**	Тип объявления: Продам, продажа, продаю	Торг: уместен
ООО ММК ООО ММК	**8-963-722-99-33**	**115230 г.Москва проезд Хлебозаводской дом 7 строение 9 офис 901**