

**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