



Prolacta 90

Isolat de protéines solubles du lait

Description du produit

PROLACTA-90 est une poudre de lait fluide, de couleur crème et nature qui possède les caractéristiques suivantes: Produite par une déminéralisation spéciale et par un processus de microfiltration qui est dénué de chaleur, de traitement chimique ou enzymatique. Ce processus spécial préserve la qualité naturelle et la bioactivité des protéines de lait. Un mélange de protéines non dénaturées venant directement du lait dont la composition en acides aminés est particulièrement intéressante, et qui est supérieure nutritionnellement aux isolats de protéines de lait solubles. Manque de glycomacropeptides (GMP) et de protéoses peptones. Contient un important PER (Protein Efficiency Ratio = 1.26) ainsi qu'un important PDCAAS (Protein Digestibility Corrected Amino Acid Score = 2.2). Prépare pour une plus rapide et meilleure digestion des protéines et des acides aminés. Stimule la production de Glutathione. Glutathione agit comme un antioxydant. Riche en Branched Chain Amino Acid (BCAA) et contient un grand nombre d'acides aminés essentiels.

Qualités & Caractéristiques

- Couleur: Uniforme.
- Grande valeur nutritive
- Sans matière grasse
- Possède des qualités fonctionnelles.
- Non-hygroscopique & poudre fluide.
- Riche en protéine.

Suggestions d'utilisation

Produits laitiers

Bonne rétention de l'humidité et joue le rôle d'émulsifiant, source très concentrée en protéines laitières.

Compléments Alimentaires et médicaux

Fournit une importante source de protéines très solubles Possède une grande stabilité thermique et acide.

Alimentation médicale & Traitements de l'obésité

Offre une grande source de protéine très peu calorique.

Alimentation infantile

Pour créer un remplaçant au lait maternel avec un acide aminé similaire au lait humain et sans lactose.

Boulangerie

Aide à la rétention de l'humidité, à l'adhésion, et à l'émulsionnement.

Confection

Bonne qualité d'émulsionnement et d'épaississement Excellentes propriétés foisonnantes.

Le LAIT est notre Métier...

402 Industrial Drive
Wapakoneta, OH 45895
(419) 738-5293
(419) 738-6883-FAX

1 888 LACTALIS
(1 888 522-8254)
www.liusa.com
sales@liusa.com

U.S. West Coast, Mexico,
and South America
(909) 548-0106
(909) 548-0401-FAX

Caractéristiques physiques & chimiques

Humidité%	5 maxi
Matières minérales %	2 maxi
Protéine %	90 mini
Lactose %	3 maxi
Matière grasse %	0.4 maxi
pH	6.40 +/- 0.1
Sodium (%) Na	<0.5
Potassium (%) K	<1.3
Magnésium (%) Mg	<0.1
Chlorides (%) Cl	<0.6

Acides Aminés PROLACTA-90 WPC/WPI

Aspartic Acid	11.2	10.45
Threonine	5.05	6.70
Serine	4.43	5.25
Glutamic Acid	17.17	17.11
Proline	4.8	6.20
Glycine	1.97	2.05
Alanine	4.55	4.95
Valine	5.17	6.07
Méthionine	2.09	2.12
Isoleucine	5.23	5.63
Leucine	12.12	10.42
Tyrosine	3.45	2.78
Phenylalanine	3.82	3.33
Histidine	2.03	1.82
Lysine	9.60	8.32
Arginine	2.34	2.67
Tryptophan	2.03	1.55
Cystine	2.95	2.60

Caractéristiques bactériologiques

Germes totaux/g	10,000maxi	IDF 100B/1991
Levures & Moisissures/g	50 maxi	IDF 94 B/1990
Coliformes/0.1g	Absence	IDF 73A/1985
Salmonelle/25g	Absence	IDF 93B/1995
Staphylocoque aureus/1g	Absence	IDF 60B/1978
Clostridium perfringens/1g	Absence	NF V08-056/1994
Listeria/25g	Absence	IDF 143A/1995

Conditions & durée de conservation

Afin d'assurer une conservation optimale, il est recommandé de maintenir les conditions suivantes:

HUMIDITE <65%

TEMPERATURE <25°C

Durée de conservation: 12 mois

Emballage

Sacs de 25kg, haute résistance, polyéthylène avec ga en polyéthylène.

NOTE IMPORTANTE

Notre responsabilité contractuelle consiste à fournir la marchandise selon les spécifications mentionnées ci-dessus ou selon la demande du client. Dans le cas où nous reconnaissons que l'un des éléments décrit est défectueux, et si nous sommes avertis dans un délai convenable, notre garantie se limite au remplacement du produit défectueux. Nous ne sommes pas responsables dans le cas d'une mauvaise utilisation de votre part. L'acheteur doit suivre les règles appliquées dans le pays d'utilisation du produit.