Creative Enzymes®

Whey Protein Hydrolysat (WPH)

Cat. No. WPH-0100

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Whey-Protein ist eine Mischung von Proteinen, die aus Molke isoliert werden, dem flüssigen Material, das als Nebenprodukt der Käseproduktion entsteht. Die Proteine bestehen aus α-Lactalbumin, β-Lactoglobulin, Serumalbumin und Immunglobulinen. Kommerziell produziertes Whey-Protein aus Kuhmilch kommt typischerweise in vier Hauptformen: Konzentrat (WPC) hat typischerweise einen niedrigen (aber dennoch signifikanten) Fett- und Cholesteringehalt, ist jedoch im Allgemeinen im Vergleich zu den anderen Formen von Whey-Protein höher in Kohlenhydraten in Form von Laktose – sie bestehen zu 29%–89% aus Protein nach Gewicht. Isolate (WPI) werden verarbeitet, um Fett und Laktose zu entfernen – sie bestehen zu über 90% aus Protein nach Gewicht. Wie Whey-Protein-Konzentrat haben Whey-Protein-Isolate einen milden bis leicht milchigen Geschmack. Hydrolysate (WPH) sind Whey-Proteine, die vorverdaut und teilweise hydrolysiert sind, um die Verstoffwechselung zu erleichtern, aber ihre Kosten sind im Allgemeinen höher. Hochgradig hydrolysiertes Whey kann weniger allergen sein als andere Formen von Whey. Native Whey-Protein wird aus Magermilch extrahiert, nicht als Nebenprodukt der Käseproduktion, und wird als Konzentrat und Isolat produziert.

Produktinformation

Form	Pulver