Creative Enzymes®

Whey-Protein-Konzentrat (WPC)

Cat. No. WPC-0100

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Molkenprotein 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 Molkenprotein 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 Molkenprotein 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 Molkenprotein-Konzentrat haben Molkenprotein-Isolate einen milden bis leicht milchigen Geschmack. Hydrolysate (WPH) sind Molkenproteine, die vorverdaut und teilweise hydrolysiert sind, um eine einfachere Verstoffwechselung zu ermöglichen, aber ihre Kosten sind im Allgemeinen höher. Hochgradig hydrolysiertes Molkenprotein kann weniger allergen sein als andere Formen von Molke. Natives Molkenprotein wird aus Magermilch extrahiert, nicht als Nebenprodukt der Käseproduktion, und wird als Konzentrat und Isolat produziert.

Produktinformation

Form

Pulver