

高得率 乳制品

让您的乳制品摆脱酸性乳清
充分利用每一滴牛奶



采用传统工艺生产希腊式酸奶、农家干酪和奶油奶酪时，高昂的原料损耗难以避免。每生产1公斤成品，需处理多达5公斤的酸性乳清，涉及收集、预处理及运输处置。

阿拉食品原料集团的 **Nutrilac® HighYield** 可解决酸性乳清带来的成本与物流难题。我们的牛奶蛋白解决方案通过消除酸性乳清副产物，实现牛奶100%利用率，同时简化工艺流程并减少设备需求。

您的乳制品生产优势：



无需排乳清



简化加工



牛奶用量减少高达85%

传统工艺中的酸性乳清问题

传统生产线需配备分离或过滤设备，不仅购置和维护成本高，还是酸性乳清产生的根源。



投入100公斤牛奶



发酵



过滤/分离



损耗50-75公斤食品



产出25-50公斤成品

选择零损耗方案

Nutrilac® HighYield 无需分离与过滤，将牛奶全部转化为成品。



投入100公斤牛奶

添加Nutrilac®



混合



发酵



零食品损耗



产出100公斤成品

拓展产品矩阵

简化工艺为扩大产品矩阵提供新机遇。只需对现有酸奶产线稍作调整，即可生产浓稠希腊式酸奶。此外，Nutrilac® HighYield 还能助力以高效精简的方式，生产奶油奶酪或农家干酪！

定制化牛奶蛋白解决方案

Nutrilac® HighYield 专为酸奶和新鲜奶酪设计，赋予产品丝滑质地与醇厚口感。其超强的水合性质可确保产品在货架期内保持稳定状态与诱人外观。

消费者喜爱的特点：

- 极致奶油质地
- 出色的可舀取性或可涂抹性
- 温和芳香的风味



联系我们获取：样品、配方建议、应用支持

丹麦阿拉食品原料集团
(Arla Foods Ingredients Group P/S)
中国办事处：北京市朝阳区东三环北路27号楼 嘉铭中心B座701室
www.arlafoodsingredients.cn

arla
foods
ingredients
powering nutrition together

