



## **Leche entera en polvo**

Usos – Aplicaciones – Información

- **Código como aditivo alimentario:** N.A.
- **No. CAS:** N. A.
- **Características:** La **Leche Entera en Polvo** es el producto obtenido por deshidratación de leche pasteurizada y se presenta como un polvo uniforme, sin grumos, de color blanco amarillento. Contiene todos los componentes naturales de la leche normal y puede variar su tenor graso. Es empleada en productos de panificación, de repostería, productos lácteos, mezclas preparadas, salsas y sopas.

- **Usos:**

### **Industria alimentaria**

**PANADERÍA:** La **Leche Entera en Polvo** se utiliza para mejorar la consistencia del producto para crear un producto más húmedo; proporciona sabor a horneado y acentúa el desarrollo del color; además de que enriquece los productos con vitaminas y minerales.

**BEBIDAS:** Aumenta la viscosidad y ayuda a mantener la estabilidad de la espuma; puede proporcionar notas lácteas cremosas; fortifica los productos con vitaminas y minerales.

**CONFITERÍA:** La **Leche Entera en Polvo** aporta ingredientes emulsificantes completamente naturales, proporciona soporte estructural, contribuye a dar una textura suave, brinda notas lácteas cremosas y una buena consistencia; contribuye al color caramelo relacionado con muchas golosinas.

**PRODUCTOS LÁCTEOS:** Provee ingredientes emulsificantes completamente naturales, mejora la sensación en la boca, crea productos con menor contenido de grasa y el sabor de productos con contenido completo de grasa, ayuda a mantener las propiedades de la espuma, brinda un sabor y un aroma limpios, representa una buena fuente natural de vitaminas solubles.

**PRODUCTOS PARA LACTANTES:** Aumenta el valor nutricional, forma emulsiones estables, mejora la sensación en la boca y la textura, contribuye a dar un sutil sabor y aroma lácteo.

**CARNES PROCESADAS Y MARISCOS:** Forma emulsiones estables, proporciona soporte estructural a los productos cárnicos, mejora la textura, realza el sabor al actuar como portador del sabor de especias y hierbas.

**CONDIMENTOS Y SABORIZANTES:** La **Leche Entera en Polvo** actúa como portador del sabor.

En refrigerios puede mejorar el valor nutricional total, contribuye a dar una imagen saludable y una etiqueta limpia al alimento.

La Leche en polvo aumenta el valor nutricional, enriquece los productos con vitaminas y minerales, contribuye a dar una imagen saludable y una etiqueta limpia al alimento.

### **Industria farmacéutica**

Se utiliza en fórmulas y leches de crecimiento.

La leche en polvo también puede ser utilizada como un ingrediente en otros productos nutricionales para adultos y personas de la tercera edad.

### Industria cosmética

En cosméticos se emplea para la elaboración de mascarillas caseras, sales de baño, jabones, geles de ducha, bombas de baño y cremas.

### Otras aplicaciones industriales

La leche en polvo es utilizada como agente acondicionador capilar y de la piel en productos para el cuidado personal.

#### Referencias:

- Aditivos Alimentarios*. (2018). *Aditivos Alimentarios*. Retrieved 17 January 2018, from <http://www.aditivos-alimentarios.com/>
- Common Chemistry - Search Chemical Names and CAS Registry Numbers*. (2018). *Commonchemistry.org*. Retrieved 17 January 2018, from <http://www.commonchemistry.org/index.aspx>
- Badui Dergal, S. (2006). *Química de los alimentos* (4th ed., pp. 507-543). México: Enrique Quintanar Duarte.
- Leches en polvo*. *Thinkusadairy.org*. Retrieved 14 February 2018, from <http://www.thinkusadairy.org/es/inicio/productos-lacteos-estadounidenses/leches-en-polvo>
- Bocci, D., & Casas, M. (2013). *Producción de Leche en Polvo Entera, Parcialmente Descremada y Descremada*. (Licenciatura). Universidad Nacional de Cuyo.

Nota: La Información contenida en este documento informativo, es producto de nuestra investigación en bibliografías y otras fuentes públicas. El cliente es responsable de determinar si los productos y la información en este documento son apropiados para sus propósitos antes de su uso y si es adecuada según las leyes y normativas vigentes. Nada de lo expresado en este documento debe interpretarse como una recomendación.