

SCHEDA TECNICHE

PROTEINE SIERO LATTE 90% ULTRA WHEY 99

SPECIFICHE:

Aspetto	Polvere
Colore	Da bianco a crema chiaro
Sorgente	Siero di formaggio liquido
Proteine come tali (Kjeldahl N x 6.38)	89%
Proteine sostanza asciutta (Kjeldahl N x 6.38)	93%
Grassi	<0.5%
Umidita`	4%
Lattosio	2%
Densita`	0.44 g/ml
Ceneri	2.5%
pH (sol.10%)	6.2
Analisi microbiologica:	
Conteggio totale al piatto	<3000 cfu/g
Enterobacteriaceae	<10 cfu/g
E.Coli	Assente in 25 g
Muffe e lieviti	<50 cfu/g
Salmonella	Assente in 50 g
Staph.Aureus	Assente in 25 g

STOCCAGGIO: Conservare in luogo pulito, asciutto e fresco.

PROTEINE SIERO LATTE 90% ISTANTANEE ULTRA WHEY 99 istantised

SPECIFICHE:

Aspetto	Polvere granulare
Colore	Da bianco a biancastro
Origine	Siero di formaggio liquido
Umidita`	4.0-7.0 %
Ingredienti aggiunti	Lecitina (E322)
Grassi (incluso circa 0.7% lecitina)	Max 1.2%
Proteine sostanza asciutta (Kjeldahl N x 6.38)	Min 91%
Ceneri	Max 3.0%
Lattosio	Max 2.5%
pH (sol.10%)	5.8-6.8
Analisi microbiologica:	
Conteggio totale al piatto	<10.000 cfu/g
Enterobacteriaceae	<10 cfu/g
E.Coli	Assente in 1g
Muffe e lieviti	<50 cfu/g
Salmonella	Assente in 50 g
Staph.Aureus	<10 cfu/g

DESCRIZIONE: Proteine siero latte isolate, agglomerate e istantaneizzate.

STOCCAGGIO: Conservare in luogo pulito, asciutto e fresco.

PROTEINE SIERO LATTE 80% VOLACTIVE 80

SPECIFICHE:

Aspetto	Polvere
Colore	Da bianco a crema chiaro
Origine	Siero di formaggio liquido
Proteine come tali (Kjeldahl N x 6.38)	80%
Proteine sostanza asciutta (Kjeldahl N x 6.38)	83%
Grassi	< 0.5 %
Umidita`	3.8 %
Lattosio	13.2 %
Densita`	0.47g/ml
Ceneri	2.5%
pH (sol.10%)	6.2
Analisi microbiologica:	
Conteggio totale al piatto	<5000 cfu/g
Enterobacteriaceae	<10 cfu/g
E.Coli	Assente in 25 g
Muffe e lieviti	<50 cfu/g
Salmonella	Assente in 50 g
Staph.Aureus	Assente in 25 g

STOCCAGGIO: Conservare in luogo pulito, asciutto e fresco.

PROTEINE SIERO LATTE 80% ISTANTANEE VOLACTIVE 80 instantised

SPECIFICHE:

Aspetto	Polvere granulare
Colore	Da bianco a biancastro
Origine	Siero di formaggio liquido
Ingredienti aggiunti	Lecitina (E322)
Umidita`	4.0-7.0%
Grassi (incluso circa 0.7% lecitina)	Max 1.2%
Proteine sostanza asciutta (Kjeldahl N x 6.38)	Min 80%
Ceneri	2.0-4.0%
Lattosio	9-15%
pH (sol.10%)	5.8-6.8
Analisi microbiologica:	
Conteggio totale al piatto	<10.000cfu/g
Enterobacteriaceae	<10 cfu/g
E.Coli	Assente in 1g
Muffe e lieviti	<50 cfu/g
Salmonella	Assente in 50 g
Staph.Aureus	<10 cfu/g

DESCRIZIONE: Proteine siero latte scremate concentrate, 80% di proteine, agglomerate e istantaneizzate.

STOCCAGGIO: Conservare in luogo pulito, asciutto e fresco.

Questa scheda informativa è stata redatta con la collaborazione scientifica di Stefano Manfredini, Professore Ordinario di Chimica Farmaceutica, Università di Ferrara. E' vietata la riproduzione totale o parziale del testo e delle immagini senza una dichiarazione scritta.

Le informazioni contenute nella seguente nota informativa sono allo stato attuale delle nostre conoscenze accurate e corrette. Esse vengono tuttavia offerte senza alcuna garanzia riguardo a possibili errori. In particolare non si assumono responsabilità per ciò che attiene alla loro applicazione

Bibliografia

¹ Effect of whey proteins, their oligopeptide hydrolysates and free aminoacid mixtures on growth and nitrogen retention in fed and starved rats Poullain MG, Cezard JP, Roger L, Mendy F. [published erratum appears in JPEN 1989 13 (6:) 595] *Jpen J Parenteral Enteral Nutr* 13 (4), pp 382-6, **1989**.

² Whey proteins as nutritional and functional food ingredients, Regester GO, McIntosh GHGO, Lee VWK e Smithers GW, *Food Australia* 48, pp 123-127, **1996**.

³ Effects of whey- and casein-based diets on glutathione and cysteine metabolism in ICU patients Rowe B, Kudsk K, Borum P, et al. *J Am Coll Nutr*, pp 254-253, **1994**.

⁴ Whey protein isolates: production, composition and nutritional facts. Deshler M *Nutraceuticals World* , January-February, 60-62 **1999**.

⁵ Effect of supplementation with a cysteine donor on muscular performance *J Appl Physiol* , Jan, 88(1): follow **2000**.

⁶ Specific and nonspecific inhibition of adhesion of oral actinomyces and streptococci to erythrocytes and polystyrene by caseinoglycopeptide derivatives - Neeser JR, Chambaz A, Del Vedovo S, Prigent MJ, Guggenheim B. *Infect Immun*, Dec, 56 (12): 3201-8 , **1988**.