



值得信賴的 蛋白質專家



NZMP SureProtein™
蛋白質系列產品





卓越始於源頭 ——恆天然

從一個多世紀前蹣跚起步，一路走到今天，恆天然現在已成為世界最大的乳品出口商之一，與全球140多個國家分享乳品的天然精華。



我們擁有百年的酪農經驗，世代傳承，我們知道如何生產出世界上最好的牛奶，共同合作把自然界最好的乳品呈現給全世界的人們。

恆天然——是一家總部位於紐西蘭的乳品合作社，由10,500個酪農家庭組成。恆天然擁有兩萬多名員工分佈於世界各地，我們堅持信念，希望最天然的乳品，能成為生活中最值得信賴的營養來源。

紐西蘭土地富饒廣闊，青草充足是生產高品質牛奶的理想之地。肥沃的土壤，溫和的氣候，還有豐沛的降雨都有利於紐西蘭酪農種植出鮮嫩的牧草，極其適合乳牛生產出純淨的牛奶。

從牧場到餐桌，不論是牧草的生長方式、乳牛的飼養方法，到乳品原料如何生產製造，我們都盡心守護牛奶的豐富營養；我們重視每個環節，確保乳品符合最高的品質和安全標準，成為您最安心的選擇。



無與倫比的原料

最好的原料才能鑄就卓越的食品與營養品牌，滿足您美味與品質的需求。NZMP是恆天然全球乳品原料品牌；供應種類繁多的乳品原料。

恆天然乳品合作集團-全球最大的乳品出口商，每年生產超過200億公升的牛奶，在紐西蘭境內有27座工廠。NZMP是恆天然集團旗下乳品原料品牌，產品遍及全球，超過十億人享用我們的乳品營養。

93%

我們生產的NZMP原料，93%都是使用紐西蘭牧草飼養的乳牛所生產的新鮮牛奶製成。



紐西蘭放養，餵食天然牧草

我們在紐西蘭的酪農使用世界上最先進的牧草飼養系統，使得我們得以在生產乳製品的同時，減少對自然資源的影響。

我們的乳牛在大自然中自由放養，餵食天然牧草和純淨的水源。

20,000

在生產高峰期，我們每天對牛奶和原料的品質檢驗超過2萬次。



安全與品質

高標準的食品安全及品質管理，是我們不變的堅持。從農場到餐桌，所有原料和產品都有可追溯性功能。採集牧場牛乳樣本，品質檢驗每日超過2萬次，所有原料使用防偽以及防篡改包裝。

126

我們共有126個產品種類，包含奶粉、奶油、起司和蛋白質等。產品品類齊全，以滿足您所有應用需求。



卓越的產品和創新

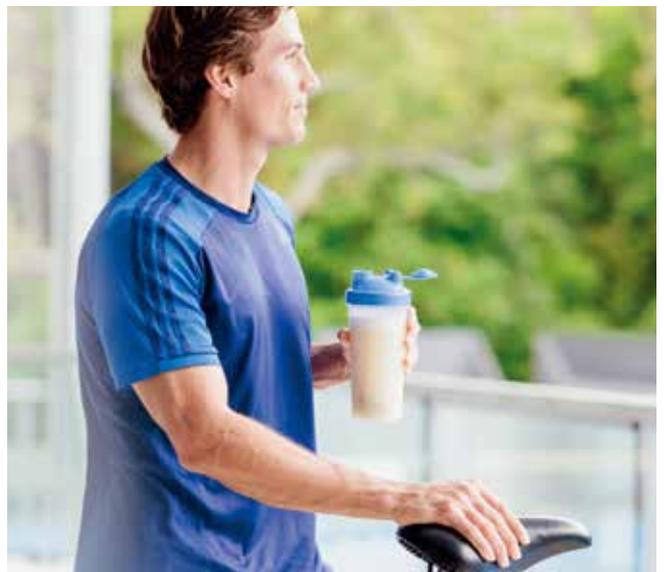
紐西蘭北帕默斯頓的乳品研究中心，我們擁有超過350名科學家的技術研發團隊，堪稱全球乳業創新的基地。每年，獨立的市場評論調查-評定我們的產品性能領先於競爭對手。

(2016 TNS CVM 與競爭對手相對比指數106.)

我們是 蛋白質專家

在乳品研究領域，我們世代傳承，始終處於世界領先地位，我們從牛奶中生產出一系列的天然蛋白原料，滿足客戶的不同需求。

通過精心的研發，我們的牛奶蛋白和乳清蛋白產品能夠提供清爽的味道、口感和質地，同時滿足消費者的營養需求。





NZMP SureProtein™ 蛋白質系列產品

我們提供全球市場種類繁多的蛋白類原料

酪蛋白(乾酪素)

酪蛋白(Acid Casein又稱乾酪素)是由巴氏殺菌脫脂牛奶通過添加礦物質或乳酸的方式調整PH值到4.6酸化而製成。

凝乳酪蛋白(Rennet casein)是由巴氏殺菌脫脂牛奶通過微生物凝乳酶作用使酪蛋白沉澱而製成。

酪蛋白酸鹽 (乾酪素酸鹽)

酪蛋白鹽類(Caseinate又稱乾酪素鹽)是由酪蛋白製成，種類包括酪蛋白酸鈉、酪蛋白酸鈣、酪蛋白酸鉀和上述產品的混合物。

酪蛋白鹽的蛋白質含量高，釋放胺基酸的速度較慢，溶解性比酪蛋白更好。

全乳蛋白

我們使用專利製程，從脫脂牛奶中分離酪蛋白和乳清，並使其擁有酪蛋白酸鹽的功能特性。全乳蛋白擁有酪蛋白和乳清蛋白兩者的營養價值。

濃縮牛奶蛋白 分離牛奶蛋白

濃縮牛奶蛋白和分離牛奶蛋白是由新鮮脫脂牛奶採用膜過濾的方法分離而成。他們富含鈣質，具有熱穩定性和良好的乳化性功能以及天然的牛奶風味。

濃縮乳清蛋白

濃縮乳清蛋白是一種功能性強且營養價值高的原料，由新鮮乳清透過膜過濾法製造而成。

分離乳清蛋白

分離乳清蛋白是最純的濃縮乳清蛋白，蛋白質含量超過90%。分離乳清蛋白具有低脂肪，低乳糖，低礦物質的特性，同時擁有高營養價值及很強的功能性。

乳蛋白脆

蛋白脆是一種質地酥脆的蛋白原料，由乳清蛋白製成。乳蛋白脆有多種蛋白含量，最高可達60%。

水解蛋白

水解蛋白是從牛奶蛋白粉中透過酶水解而成。從這一過程中大分子蛋白質被分解成小分子的胨肽和胺基酸，同時保持原本的營養價值。



SureProtein™ 應用於能量棒 的蛋白原料

無論是運動、代餐、或是健康輕食領域，點心和營養能量棒的需求持續快速增長。

恆天然生產的原料，富含乳品營養，同時提供領先的功能性、卓越的口感和風味，可用於能量棒和點心應用，滿足消費者繁忙但又追求健康的生活趨勢。

蛋白能量點心的選擇日益增加，當今的消費者在做出購買決定時變得越來越挑剔，在影響購買決策的因素中，最重要的仍是口感體驗。為了滿足這一需求，恆天然為客戶提供NZMP SureProtein™蛋白質系列產品，協助改善蛋白能量棒及點心的口感和質地。SureProtein™蛋白原料適合應用於各種廣泛的產品，以符合現代消費者對於營養的需求。



應用於能量棒的推薦原料包括：

SUREPROTEIN™ FLEX 515濃縮乳清蛋白 (WPC)

— 80% 蛋白質

特別針對運動、營養、體重管理的能量棒而優化的WPC515是新一代的濃縮乳清蛋白粉。這一突破性的原料應用於能量棒和點心中，提供大量乳清蛋白，以蛋白質含量計算，使用成本比現有的乳品原料更低，但味道和口感非常出色。WPC515比標準乳清原料更容易咀嚼，為能量棒提供水解乳清蛋白才有的鬆軟口感，而且又不影響其味道。

SUREPROTEIN™ 4861濃縮牛奶蛋白 (MPC)

— 85%蛋白質

MPC4861是一種對於產品質地有所突破的濃縮牛奶蛋白，提供卓越的風味和穩定的質地。這種專利原料可使能量棒麵團更柔軟且容易塑形，而不引起硬化問題。

SUREPROTEIN™ 392濃縮乳清蛋白 (WPC)

— 80% 蛋白質

WPC392為能量棒提供滑順、有嚼勁的口感。

SUREPROTEIN™ 911乳清蛋白水解物 (WPH)

— 90% 蛋白質

WPH911輕度水解，可為能量棒和烘焙產品提供柔軟的口感。

SUREPROTEIN™ 4857濃縮牛奶蛋白 (MPC)

— 85%蛋白質

MPC4857是一種新型、穩定的濃縮牛奶蛋白，提供卓越的風味和穩定的口感。MPC4857提供的口感初始和酪蛋白酸鈣相似，但不會隨著時間的推移而變硬。

SUREPROTEIN™ 510濃縮乳清蛋白 (WPC)

— 80%蛋白質

為蛋白能量棒應用而專門優化的原料，這種專門的功能性乳清蛋白原料是惰性的，不會與水結合或增加黏稠度。具有溫和的味道並有出色的營養特性，這種原料為高品質營養的能量棒和點心提供了所需要的卓越功效。美國市場暫無供應此原料。

SUREPROTEIN™ 600乳蛋白脆 (DPC)

— 60% 蛋白質

DPC600具有乳清蛋白的所有優點，同時提供酥脆的口感和清爽的風味。

SUREPROTEIN™ 380酪蛋白酸鈣 (CACAS)

— 90% 蛋白質

CACAS380具有優良的易加工性，為能量棒提供疏鬆口感。

SUREPROTEIN™ 1104全乳蛋白 (TMP)

— 90% 蛋白質

TMP1104是一種具有清爽風味，可增強質地的分離牛奶蛋白，可使能量棒麵團更容易塑形。
1100 1104, 1220/1350, 1180型號的TMP原料也適用於能量棒應用。

SureProtein™

應用於飲料的 蛋白原料

飲料是世界上最受歡迎的便攜式食品類型。水、運動飲料、能量飲料、功能性飲料如代餐，在整個食品類中始終保持旺盛的需求。

恆天然提供NZMP解決方案：幫助配方設計師把蛋白質的優點與美味的日常食品融合在一起。我們提供風味與功效領先世界的乳品原料，讓產品應用能夠營養和美味兼具，以滿足忙碌的消費者追求健康的需求。

雖然營養和健康是很強的產品需求，但是消費者是否重複購買仍然取決於口味。恆天然NZMP SureProtein™ 蛋白質系列產品，在應用於澄清、水果風味等酸性飲料和奶味香滑的代餐飲料中都是一流原料。

應用於不同飲料類型的推薦原料包括：

即飲澄清飲料

SUREPROTEIN™ CLEAR 8855 分離乳清蛋白 (WPI) — 90% 蛋白質

與其他WPI原料相比，WPI8855應用於酸性即飲飲料中，是同類產品中表現最好的，具有中性的風味以及在酸性飲料（pH <3.7）中有最高的澄清度和穩定性。這款原料含有93.5%的蛋白質，乳糖含量低，脂肪含量為零，生產出的終端產品讓您甚至不相信其中含有蛋白質，適用於高蛋白質產品或其他主流消費產品中使用。

SUREPROTEIN™ CLEAR 895 分離乳清蛋白 (WPI) — 90% 蛋白質

與WPI8855相同，具有中性的風味，在酸性飲料（pH <3.7）的應用中具有良好的透明度和穩定性，蛋白質含量93.5%，也是低乳糖、零脂肪的蛋白原料。

*上述產品也適用於粉末類型飲料的應用。

應用於粉末類飲料的SUREPROTEIN™蛋白質原料

SUREPROTEIN™ CLEAR 8899 分離乳清蛋白(WPI)

— 90% 蛋白質

WPI8899具有卓越的營養價值，優異的耐酸、耐熱性和加工穩定性，在PH值呈現酸性的環境中溶解性佳。這種萬能的原料適用於一系列的酸性應用，同時易於使用和加工。它也能為飲料帶來非凡的風味。

SUREPROTEIN™ 894 分離乳清蛋白(WPI)

— 90% 蛋白質

這種分離乳清蛋白脂肪含量低，具有良好的中性風味，卓越的營養價值和低乳糖。亦可供應速溶的型號。

SUREPROTEIN™ 450 速溶濃縮乳清蛋白(WPC)

— 80% 蛋白質

這種濃縮乳清蛋白可在較廣的PH範圍溶解，具有出色的分散性和透明度，富含多種營養，低黏度易於使用。

SUREPROTEIN™ 180 酪蛋白酸鈉(NACAS)

— 90% 蛋白質

其風味溫和無刺激性，因此非常適合使用在風味要求高的配方中。這種酪蛋白酸鈉是一種萬能型原料。

SUREPROTEIN™ 470 濃縮牛奶蛋白(MPC)

— 70% 蛋白質

這種濃縮牛奶蛋白具有優良的熱穩性，營養價值高，是很好的牛奶鈣來源，在水中的不透明度高，分散性好。

SUREPROTEIN™ 385 酪蛋白酸鈣(CACAS)

— 90% 蛋白質

這種酪蛋白酸鈣具有突出的滑順口感，卓越的分散性、乳化和懸浮穩定性。它具有很高的營養價值，高鈣、低鈉、在水中的不透明度高。220、225-1、391型號的CACAS原料同樣適用於粉末類型飲料應用。

SUREPROTEIN™ 485 濃縮牛奶蛋白(MPC)

— 85% 蛋白質

這種原料蛋白質含量高，具有卓越的營養價值和清爽的牛奶風味，是營養產品的理想原料。也可供應低乳糖型號MPC485 1。

SUREPROTEIN™ 4900 分離牛奶蛋白(MPI)

— 90% 蛋白質

這種分離牛奶蛋白是營養產品的理想原料，具有優良的熱穩定性和牛奶風味，營養價值高，在水中不透明度高。

SureProtein™

應用於飲料的 蛋白原料

應用於即飲(RTD)營養飲料的蛋白原料

SUREPROTEIN™ VITAL 550 濃縮乳清蛋白(WPC) — 80% 蛋白質

這種原料是一種特殊功能性乳清蛋白，特別定製以滿足其他乳清蛋白無法達到的“高蛋白”營養飲料應用。WPC550具有卓越的熱穩定性，易於生產加工，為終端產品提供高營養但是低黏度的特性。

SUREPROTEIN™ 4861 濃縮牛奶蛋白(MPC) — 85% 蛋白質

這種濃縮牛奶蛋白冷溶性佳、具有良好的風味、極佳的熱穩定性和適中的起泡穩定性。他也是獲取牛奶鈣的極佳來源之一。

SUREPROTEIN™ 4862 濃縮牛奶蛋白(MPC) — 85% 蛋白質

這種濃縮牛奶蛋白的特點包括良好的冷溶性，非常好的熱穩定性和適中的起泡穩定性。該原料還具有良好的乳化能力。

SUREPROTEIN™ 4882 濃縮牛奶蛋白(MPC) — 85% 蛋白質

這種牛奶蛋白濃縮物擁有卓越的功能特性，具有極高的營養價值和清爽風味，是營養飲料應用的極佳原料，能使產品在保質期內都保持低黏度。

SUREPROTEIN™ FAST 4868 濃縮牛奶蛋白(MPC) — 85% 蛋白質

與一般的標準牛奶蛋白相比，運動後食用MPC4868可使必需氨基酸（BCAA）的利用率更高，能夠快速消化吸收支持肌肉恢復。MPC4868在RTD中具有非常好的熱穩定性，同時還具有純淨的牛奶風味。

SUREPROTEIN™ 4857 濃縮牛奶蛋白 (MPC) — 85% 蛋白質

這種原料熱穩定性佳、營養價值高、具有純淨的牛奶風味。

SUREPROTEIN™ 4900 分離牛奶蛋白E(MPI) — 90% 蛋白質

這種分離牛奶蛋白具有卓越的中性風味，是牛奶鈣的極佳的來源，非常適合醫療營養飲料或代餐。其他優點諸如：乳糖含量低、熱穩定性佳、營養價值高、在水中不透明。

SUREPROTEIN™ 485 濃縮牛奶蛋白(MPC) — 85% 蛋白質

這種牛奶蛋白適用於醫療營養飲料和代餐，具有中性風味，良好的熱穩定性，分散性好，營養價值高，在水中不透明。它也是牛奶鈣極佳的來源之一，還有供應低芽孢型號(4854)和低溫型號(4801)。

SUREPROTEIN™ 470 濃縮牛奶蛋白(MPC)

— 70% 蛋白質

這種濃縮牛奶蛋白具有卓越的風味和熱穩定性，營養價值高，在水中不透明。它具有良好的分散性，是極佳的牛奶鈣來源。

SUREPROTEIN™ 456 濃縮牛奶蛋白 (MPC)

— 56% 蛋白質

這種濃縮牛奶蛋白以其新鮮牛奶風味而著稱，具有極佳的分散性、溶解性和高營養，在水中不透明。

SUREPROTEIN™ 472 濃縮乳清蛋白 (WPC)

— 80% 蛋白質

這種濃縮乳清蛋白是由凝乳酶酪蛋白製成，適用於殺菌釜滅菌飲料和超高溫滅菌飲料，其優點包括卓越的分散性、在較廣的PH範圍內都可以溶解，營養價值高、黏度低。

SUREPROTEIN™ 4420 濃縮牛奶蛋白 (MPC)

— 43% 蛋白質

這種濃縮牛奶蛋白具有卓越的分散性，同時溶解性佳、熱穩定性佳、在水中不透明，具有鮮奶風味、營養價值高。

SUREPROTEIN™ 392 濃縮乳清蛋白 (WPC)

— 80% 蛋白質

這種濃縮乳清蛋白具有優秀的乳化性，可溶解在較廣的PH範圍，黏度控制佳，營養價值高。同樣適用於殺菌釜滅菌飲料和超高溫滅菌飲料。

SUREPROTEIN™ 380 酪蛋白酸鈣 (CACAS) — 90% 蛋白質

這種酪蛋白酸鈣具有很高的營養價值，乳化能力佳、高鈣、低鈉、在水中不透明。還有其他型號309, 220, 250都適用於RTD即飲飲料應用。

SUREPROTEIN™ 917 水解乳清蛋白 (WPH)

— 90% 蛋白質

這種5%水解的水解乳清蛋白具有卓越的營養價值，良好的乳化性能，致敏性低，溶解性佳，且低乳糖、低灰粉，具有清真/猶太認證，適用於醫療營養產品。

SUREPROTEIN™ 180 酪蛋白酸鈉 (NACAS)

— 90% 蛋白質

這種酪蛋白酸鈉黏度低、起泡性佳、泡沫穩定性佳、具有極佳的乳化性功能和可溶性。其他型號166, 167, 4100都適用於RTD即飲飲料應用。

SUREPROTEIN™ 957 水解乳清蛋白 (WPH)

— 80% 蛋白質

這種輕度的水解乳清蛋白目前正在開發中，專為RTD即飲飲料設計以提供卓越風味。

SUREPROTEIN™ 720 酪蛋白(又稱乾酪素)(ACAS)

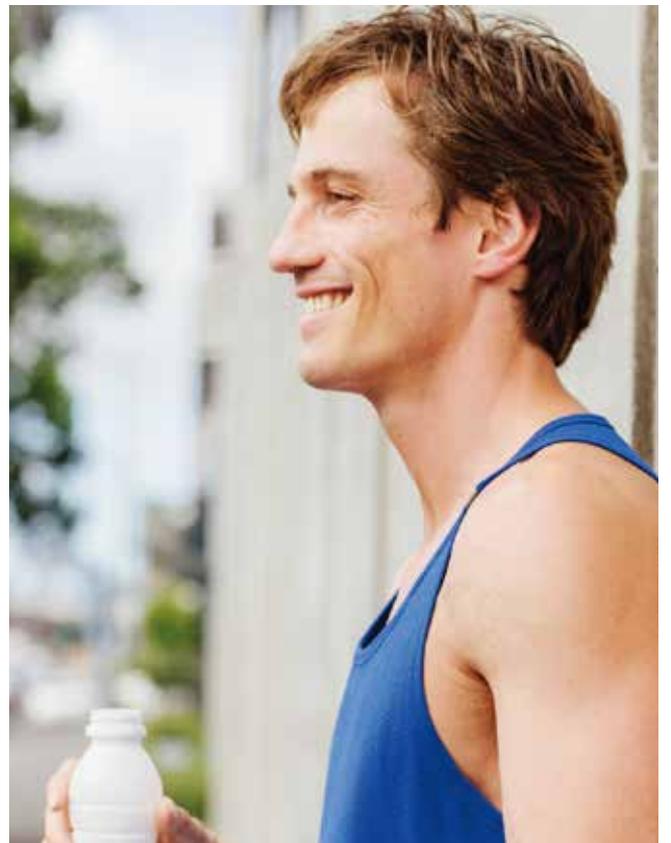
— 90% 蛋白質

一種多用途的牛奶蛋白，具有良好的風味、熱穩定性佳、營養價值高。

SureProtein™ 應用於優格的 蛋白原料

發酵食品是全球市場發展最快的乳品之一。作為全球乳品創新領導者，我們利用我們對乳品科學和發酵產品的深入理解，優化我們的原料，為希臘優格、攪拌型優格、優酪乳和凝固型罐裝優格提供卓越的口感和味道。

當今市場高蛋白、低脂肪的優格是全球發酵產品中成長最快的。我們的 SureProtein™ 蛋白質解決方案，幫助客戶在製作蛋白質含量>10% 的希臘優格、攪拌型優格和優酪乳時，同時保證產品擁有較低的酸度和澀感。



應用於優格和發酵乳品的推薦原料包括：

SUREPROTEIN™ 4424 濃縮牛奶蛋白(MPC)

— 44% 蛋白質

應用在含有乳脂肪的優格中，可提供奶油口感的理想原料。

SUREPROTEIN™ 4862 濃縮牛奶蛋白(MPC)

— 85% 蛋白質

這種濃縮牛奶蛋白專為3-7%蛋白質含量的優格設計，在希臘優格應用中提供醇厚的奶油口感，同時具有優秀的冷溶性、極佳的風味和熱穩定性。

SUREPROTEIN™ 470 濃縮牛奶蛋白 (MPC)

— 70% 蛋白質

這種濃縮牛奶蛋白具有優良的風味和熱穩定性，營養價值高、在水中不透明。它具有良好的分散性，是牛奶鈣的極佳來源。

SUREPROTEIN™ 4867 濃縮牛奶蛋白 (MPC)

— 85% 蛋白質

這款濃縮牛奶蛋白專為超過7%蛋白質含量的優格設計，在希臘優格應用中加強醇厚的奶油口感，同時可減少發酵時間並提供卓越的風味。

SUREPROTEIN™ 4761 濃縮牛奶蛋白(MPC)

— 70% 蛋白質

這種專利原料為3-7%蛋白質含量的優格優化設計，在希臘優格應用中提供卓越的風味和醇厚的奶油口感。

SUREPROTEIN™ 濃縮乳清蛋白 (WPC) 132 & 322

— 80% 蛋白質

這種原料在凝固型優格應用中產生堅固的彈性凝膠，在攪拌型優格中提供奶油口感，可減少優格的發酵時間和析水情況。

SUREPROTEIN™ 濃縮牛奶蛋白 (MPC) 4766

— 70% 蛋白質

這種原料為3-5%蛋白質含量的優格優化設計，在希臘優格應用中提供卓越的風味和醇厚的奶油口感，同時幫助減少產品在保質期內的析水。

SUREPROTEIN™ 濃縮乳清蛋白 (WPC) 392

— 80% 蛋白質

WPC392 具有卓越的營養和功能特性，特別適合凝固型罐裝優格，使產品發酵更快並會減少析水，同時增加凝膠強度。

SUREPROTEIN™ 4861 濃縮牛奶蛋白 (MPC)

— 85% 蛋白質

這種原料為3-7%蛋白質含量的優格設計，在希臘優格應用中提供卓越的風味和奶油口感。

SUREPROTEIN™ FLEX 515 濃縮乳清蛋白 (WPC)

— 80% 蛋白質

WPC515 可應用於運動營養產品、醫療營養產品、體重管理能量棒，是新一代的濃縮乳清蛋白。在優格類產品中可增加蛋白質含量同時保持低黏度，在高蛋白優酪乳的功能性表現最為顯著。

酪蛋白/酪蛋白酸鹽

產品類別	原料型號	產品描述
礦物酸酪蛋白 (乾酪素)	741	>95%蛋白質(以乾基計)、10%水份、30目的純酪蛋白(<0.25%乳糖)。利用礦物酸沉澱製成。在大部分應用中必須加鹼(通常為氫氧化鈉)使其溶解。應用與酪蛋白酸鈉一樣,但產品必須先加鹼來變成可溶。
	720	>95%蛋白質(以乾基計)、12%水份、30目純酪蛋白(<0.25%乳糖)。來自於牛奶透過乳酸發酵而得。
凝乳酪蛋白	771	>89%蛋白質(以乾基計)、12%水份、30目純酪蛋白(<0.25%乳糖)。由凝乳酶來沉澱牛奶中的酪蛋白製得。用於再製起司和仿真起司,尤其用於比薩起司中增強拉絲效果。
	779	與771具有相同的特點,但粉末較細(90%)。在起司加工製程中溶解更快,特別適用於連續蒸煮設備。
酪蛋白鈉 >95%蛋白質(以乾基計)、幾乎沒有乳糖(<0.25%)。由酪蛋白酸和氫氧化鈉作用而得。	180	一種功能強大且純淨的可溶性酪蛋白,可提供蛋白質營養,出色的熱穩定性、乳化性、黏度和攪拌打發特性。可應用於醫療營養和運動營養RTD飲料、奶精、奶油利口酒和鮮奶油和優格。溶液具有半透明的特性。
	185	顆粒比180略粗、粉塵較少。
	166	一種水解酪蛋白酸鈉,具有相似的特性,但黏度低。
	167	一種水解的酪蛋白酸鈉,具有相似的特性,但具有中等黏度。
	4100	酪蛋白酸鈉鈣,具有出色的分散性。
酪蛋白鈣 >95%蛋白質(以乾基計)、幾乎沒有乳糖(<0.25%)。由酪蛋白酸氫氧化鈣作用而得。	380	一種可溶的純酪蛋白,蛋白質營養價值高,消化速度慢、良好的熱穩定性、低黏度、外觀呈乳白色。可用於醫療營養和運動營養RTD飲料和粉類型態、蛋白棒、起司和發酵產品。
	385	與型號380接近,分散性佳、特別適合用於運動營養粉中。透過攪拌器或搖搖杯攪拌,可為粉狀產品提供濃稠感。
	390	類似於385,但含有向日葵磷脂。
	309	類似於型號380,但芽孢數量較低。在轉化過程中還加入了一些氫氧化鈉,因此鈉含量略高。根據應用的不同,可能提升熱穩定性。
	250	酪蛋白鈣,富含鉀和鎂。具有良好的溶解性、乳化性和熱穩定性。適合應用於營養飲料。
其他蛋白酸鹽 >95%蛋白質(以乾基計)、幾乎不含乳糖(<0.25%)。由酪蛋白酸和鹼作用而得。	220	酪蛋白酸鈣鈉,其特徵在於優異的分散性,適合用於粉末型態的包裝產品。

濃縮牛奶蛋白 / 分離牛奶蛋白

產品類別	原料型號	產品描述
濃縮牛奶蛋白 MPC42	高脂肪 MPC4424	42% 蛋白質 — 高脂肪含量(26%) — 全脂奶粉的極佳替代品。
	MPC456	56% 蛋白質 — 適用於提高起司產量的理想原物料，脫脂奶粉的替代品。
濃縮牛奶蛋白 MPC70	MPC470	70% 蛋白質 — 脫脂奶粉的理想替代品，同時非常適合應用於高蛋白飲料。
	功能型 MPC4761	70% 蛋白質 — 在優格應用中可增加黏稠度，也可用於UHT超高溫滅菌飲料。
	功能型 MPC4766	70% 蛋白質 — 乳清蛋白含量較高，可加強穩定性和奶油口感。
濃縮牛奶蛋白 MPC80	MPC480	80% 蛋白質 (以乾基計)、與MPC 85相似
	MPC4856	80% 蛋白質 (以乾基計)、與MPC 4857相似
濃縮牛奶蛋白 MPC85	MPC485	85% 蛋白質(以乾基計)、應用於營養產品或增加產品的乳固形物的絕佳蛋白質。
	低乳糖 MPC4851	85% 蛋白質(以乾基計)、低乳糖(<4%) 適合應用於營養產品、可在終端產品上做低乳糖或零乳糖宣稱。
	功能型 MPC4861	85% 蛋白質(以乾基計)、高蛋白MPC，具有極佳的冷水溶解度。在高蛋白UHT超高溫滅菌飲料中表現出色。 在優格應用中有增稠的作用。
	功能型 MPC4862	85% 蛋白質(以乾基計)、高蛋白MPC，冷水可溶、乳化性佳，可改善優格的質地，具有良好的發泡性能。
	功能型 MPC4882	85% 蛋白質(以乾基計)、高蛋白MPC 冷水可溶，風味出色，在高蛋白UHT超高溫滅菌飲料中的表現出色，可保持低黏度。
	功能型 MPC4867	85% 蛋白質(以乾基計)、高蛋白MPC，在飲料、發酵產品和起司產品中具有出色的功能性和風味。
	MPC4868	85% 蛋白質(以乾基計)、易消化吸收的濃縮牛奶蛋白，最適用於RTD即飲飲料和乾混粉劑型產品。
	功能型 MPC4857	85% 蛋白質(以乾基計)、高蛋白、穩定的MPC，在乳製品中特別是再製起司提供極佳的質地。可有效增加UHT超高溫滅菌飲料中的蛋白質含量，在能量棒中提供優質的牛奶蛋白營養。
分離牛奶蛋白 MPI	MPI490	90% 蛋白質(以乾基計)、高蛋白、低乳糖(<2%) 的分離牛奶蛋白，是營養型飲料的極佳蛋白質來源。
全乳蛋白 TMP	TMP1100	95% 蛋白質(以乾基計)、幾乎無乳糖<0.25%)的全乳蛋白。在酪蛋白酸鹽製程中，透過酪蛋白和乳清的共同沉澱和溶解的過程中濃縮而成。具有極好的營養價值、乳化能力、熱穩定性和保水性。可用於飲料，蛋白能量棒和打發奶油。
	TMP1104, 1220, 1225	與 TMP1100 類似，但調整礦物質和其功能性之間的平衡，1104是專為能量棒設計的原料，1220和1225高鈣，適合應用於運動營養粉產品。

濃縮乳清蛋白 / 分離乳清蛋白

產品類別	類型	原料型號	產品描述
濃縮乳清蛋白 WPC80	礦物酸乳清	WPC322	80% 蛋白質(以乾基計)、由礦物酸乳清製成的標準濃縮乳清蛋白。具有很高的蛋白質營養、可用於酸性或熱凝膠應用。鈉含量低。
		WPC132	80% 蛋白質(以乾基計)、由礦物酸乳清製成的凝膠型濃縮乳清蛋白。在熱處理和酸性應用中有良好的凝膠功能，適用於發酵乳品、奶凍、雞蛋替代製品，重組肉，火腿等。
		WPC162	鹽水凝膠特性。與鹽和加熱處理時能與水分做良好的結合，產生牢固的凝膠功能。適合應用於火腿，魚漿製品和其他凝膠、鹽醃食品。
	乳酸乳清	WPC7009	80% 蛋白質(以乾基計)、由乳酸乳清製成的標準濃縮乳清蛋白。具有很高的蛋白質營養、可用於酸性或熱凝膠應用。
	起司乳清	WPC392	80% 蛋白質(以乾基計)、從起司乳清製作成的標準濃縮乳清蛋白。具有很高的蛋白質營養、可用於雞蛋替代製品，具有改善質地的功能。
		WPC450	80% 蛋白質(以乾基計)、從起司乳清製作成的速溶濃縮乳清蛋白。含向日葵卵磷脂。適用於零售粉劑類型產品如運動營養粉。
		WPC455	80% 蛋白質(以乾基計)、從起司乳清製作成的速溶濃縮乳清蛋白。含大豆卵磷脂。適用於零售粉劑類型產品如運動營養粉。
	凝乳乳清	WPC472	80% 蛋白質(以乾基計)、由凝乳酶酪蛋白乳清製成的標準濃縮乳清蛋白。具有很高的蛋白質營養、乳化性能佳。
		WPC480	80% 蛋白質(以乾基計)、由凝乳酶酪蛋白乳清製成的速溶濃縮乳清蛋白。具有很高的蛋白質營養、適用於乾混型零售粉劑產品。
	功能型乳清	WPC515	80% 蛋白質(以乾基計)、是一種功能型起司濃縮乳清蛋白。適合用於能量棒和高蛋白價格改善質地。本產品為惰性，不能保水或增加黏度。
		WPC510	80% 蛋白質(以乾基計)、是一種功能型起司濃縮乳清蛋白。適合用於蛋白能量棒。本產品為惰性，不能保水或增加黏度。供應美國以外的市場。
		WPC550	80% 蛋白質(以乾基計)是一種耐熱型的起司濃縮乳清蛋。適合用於運動飲料和高熱量醫療營養飲料。本產品為惰性，擁有非常優異的耐熱表現。

產品類別	類型	原料型號	產品描述
濃縮乳清蛋白 WPC85	礦物酸乳清	WPC163/164	>86% 蛋白質(以乾基計) 一種特殊的耐濃鹽水、耐酸、膠凝功能性高的濃縮乳清蛋白。在低pH值環境下與鹽結合可發揮出色的凝膠性能，非常適合用於火腿和其他凝膠產品、鹽醃食品。低乳糖。
分離乳清蛋白 WPI	IX 離子交換	WPI895	>90% 蛋白質(以乾基計) 通過離子交換起司乳清製成WPI，有標準型和速溶型兩種。具有高蛋白質營養、低脂(0.2%)、低乳糖(0.6%)。適用於營養飲料、能量棒和打發奶油。
	MF微濾	WPI894	>90% 蛋白質(以乾基計) 通過微濾起司乳清製成的WPI，有標準型和速溶型兩種。具有高蛋白質營養、低脂(0.2%)、低乳糖(1.2%)。用於營養飲料、能量棒和打發奶油。
	澄清型	WPI8855	>90% 蛋白質(以乾基計) 酸性分離乳清蛋白，在酸性條件下與其他WPI相比具有高澄清度，風味也更好。低脂(0.1%)、低乳糖(0.1%)。適用於酸性澄清RTD運動飲料、功能性水、果汁，冰沙、果凍和酸性粉劑型產品的理想原料。
濃縮乳清蛋白 WPC73	IX 離子交換	WPC352 (IX)	~74% 蛋白質(以乾基計)、是一種高脂肪(11.5%) 濃縮乳清蛋白，通過離子交換的WPI加工製成、可用於酸性乳品飲料。富含乳脂球膜MFGM和複合脂質。
	MF微濾	WPC356 (MF)	~74% 蛋白質(以乾基計)、是一種高脂肪(11.5%) 濃縮乳清蛋白、通過微濾WPI加工製成。用於酸性乳品飲料。富含乳脂球膜MFGM和複合脂質。

水解蛋白

產品類別	原料型號	產品描述
水解乳清蛋白 WPH	911	這種輕度水解的乳清蛋白具有極佳的營養價值，具有溫和的風味、低乳糖和低水合特性。非常適合能量棒應用。
	917	適度水解的乳清蛋白具有卓越的營養價值。乳化性能極佳、具有良好的溶解性、致敏性低。低乳糖、低灰分、風味清淡。
	817	在滅菌釜加熱條件下具有良好的乳化特性及穩定性，這種溫和水解的乳清蛋白非常適用於凝膠應用，可減少致敏性並增加氨基酸吸收、口味溫和。
	957	目前正在開發中，這種溫和水解的乳清蛋白是專為RTD即飲飲料應用而設計的，可提供極好的風味。
	821	此產品經過高度水解，因此具有出色的溶解性、低乳糖、低脂肪，可減少致敏性並增加氨基酸吸收。
水解牛奶蛋白 MPH	948	輕度水解的牛奶蛋白，營養價值高，乳化性能好，在滅菌釜加熱條件下具有良好的穩定性，且低乳糖、低脂肪。

免責聲明：本文檔中的信息旨在簡要概述本公司產品自生產之日起的性質和特徵，但不構成對產品特性、功能或潛在應用的陳述作為保證。詳細的產品相關細節，請參考本公司提供之產品規格書，具體的產品適用性和應用情況請您根據市場需求調整。

消息來源：本文檔中的信息由恆天然研發中心基於典型製造條件、配方以及我們專業的應用知識提供。

NZMP, NZMP徽標圖形和SureProtein™是恆天然合作集團專屬商標。



 **nzmp**TM
sureproteinTM



Ingredients by  **Fonterra**TM
Dairy for life