

2011年公卫理论：奶粉的营养价值介绍 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/653/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_653859.htm 根据食用要求又分为全脂奶粉、脱脂奶粉、调制奶粉！根据食用要求又分为全脂奶粉、脱脂奶粉、调制奶粉。1.全脂奶粉鲜奶消毒后，除去70~80%的水分，采用喷雾干燥法，将奶粉制成雾状微粒。生产的奶粉溶解性好，对蛋白质的性质、奶的色香味及其它营养成分影响很小。2.脱脂奶粉生产工艺同全脂奶粉，但原料奶经过脱脂的过程，由于脱脂使脂溶性维生素损失。此种奶粉适合于腹泻的婴儿及要求少油膳食的患者。3.调制奶粉又称人乳化奶粉，该奶粉是以牛奶为基础，按照人乳组成的模式和特点，加以调制而成。使各种营养成分的含量、种类、比例接近母乳。如改变牛奶中酪蛋白的含量和酪蛋白与乳清蛋白的比例，补充乳糖的不足，以适当比例强化维生素A、D、B1、C、叶酸和微量元素等。相关推荐：#0000ff>公卫基础理论：豆腐有四大营养绝配 #0000ff>2011年公卫基础知识：巧食三餐有助益智 #0000ff>流行病学：结核杆菌感染引起 特别推荐：#ff0000>2011年公卫执业医师考试大纲 #0000ff>考试时间 欢迎进入 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com