



• Protéines laitières fonctionnelles pour la fabrication des fromages

Nom commercial	Description	Teneur en protéines	Fonctionnalités	Applications	Niveau d'enrichissement
PROMILK® 852 A	Isolat de protéine de lait	85 % ⁽²⁾	- Amélioration de la texture et de la régularité de la qualité des fromages - Augmentation de rendement	Fromages frais et traditionnels	Tout type d'enrichissement
PROMILK® 602 B	Concentré de protéine de lait	60 % ⁽¹⁾	- Augmentation de rendement - Amélioration de la régularité de la qualité des fromages du comportement rhéologique du lait et du taux de récupération	Tout type de fromages (traditionnels/ industriels)	
PROMILK® 702 B	Concentré de protéine de lait	70 % ⁽¹⁾			
PROMILK® 852 B	Isolat de protéine de lait	85 % ⁽²⁾			
PROMILK® 872 B	Isolat de protéine de lait	87 % ⁽²⁾			
PROMILK® 852 BL	Isolat de protéine de lait sous forme liquide	85 % ⁽²⁾			

• Booster de fonctionnalités

Nom commercial	Description	Teneur en protéines	Fonctionnalités	Applications	Niveau d'enrichissement
PROMYS® Chiz B87	Isolat de protéine de lait	87 % ⁽²⁾	- Booster de fonctionnalités (propriété de fonte) - Mise en œuvre simplifiée	Tout type de fromages	Moyen --> Elevé
PROMYS® Chiz ESS	Concentré de protéine de lait	55 % ⁽¹⁾	- Remplacement de la matière grasse - Amélioration de la texture - Excellente capacité de rétention d'eau	Tout type de fromages allégés	Faible

(1) Minimum sur poudre

(2) Minimum sur Matière Sèche

Enrichissement faible 3-5 g / Enrichissement moyen 5-8 g / Enrichissement élevé 10g et plus





• Milk proteins for cheese milk standardization and enrichment in protein

Product name	Description	Protein content	Functionalities	Applications	Incorporation rate
PROMILK® 852 A	Milk protein isolate	85% ⁽²⁾	- Improvement of texture and quality regularity - Yield increase	Fresh and traditional cheese	Up to all levels of enrichment
PROMILK® 602 B	Milk protein concentrate	60% ⁽¹⁾	- Yield and quality regularity increase - Improvement of milk rheological behaviour and recuperation rate	All cheese (traditional or industrial)	
PROMILK® 702 B	Milk protein concentrate	70% ⁽¹⁾			
PROMILK® 852 B	Milk protein isolate	85% ⁽²⁾			
PROMILK® 872 B	Milk protein isolate	87% ⁽²⁾			
PROMILK® 852 BL	Liquid milk protein isolate	85% ⁽²⁾			

• Functionalities booster

Product name	Description	Protein content	Functionalities	Applications	Incorporation rate
PROMYS® Chiz B87	Milk protein isolate	87% ⁽²⁾	- Functionalities booster - Easy to use	All cheese	Medium - High
PROMYS® Chiz E55	Milk protein concentrate	55% ⁽¹⁾	- Fat replacer - Texture enhancement - High water binding capacity	All low-fat cheese	Low

(1) Minimum on powder

(2) Minimum on dry matter

Low enrichment 3-5 g / Medium enrichment 5-8 g / High enrichment >10g

