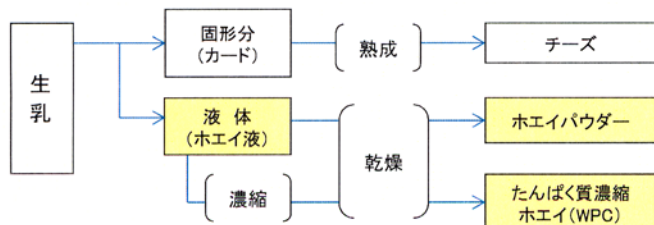


## ホエイとは

- ホエイは、チーズ製造の際に発生する副産物。原材料として食品に活用。
- また、ホエイの中には、乳たんぱく質を濃縮させた、たんぱく質濃縮ホエイ(WPC)という製品も存在。

## 〔ホエイの生成過程〕



## ホエイパウダー



## 〔ホエイの国内生産量〕

2万2千トン

データ:ALIC調査、25年度

## 〔主な用途〕

乳飲料、パン、菓子、デザート等、育児用調製粉乳、  
プロテイン等栄養食品 等

## 〔ホエイと脱脂粉乳の成分比較〕

	脱脂粉乳	ホエイ	
		ホエイパウダー	WPC34
たんぱく質含有量	たんぱく質含有量 34% <small>(カゼインたんぱく質(80%) ホエイたんぱく質(20%))</small>	たんぱく質含有量 11-15% <small>(ホエイたんぱく質)</small>	たんぱく質含有量 34-36% <small>(ホエイたんぱく質)</small>
色	白色、溶かしても白色	白色、溶かしたら透明	
風味	乳風味	乳風味だが、脱脂粉乳とは異なる	