

Productos en Polvo – Albúmina de Huevo

Producto que se obtiene de la roturación de huevos frescos, limpios y sanos de gallina, luego del proceso de separación de la yema, es filtrada, homogeneizada y concentrada, luego es deshidratada mediante secado por atomización (Spray Dryer) manteniendo las propiedades físico- químicas que tiene la clara. Mediante este proceso simple y ultra rápido, se consigue secar los sólidos y sólidos solubles, con alta calidad, preservando las características esenciales de los mismos. Este proceso también ofrece ventajas en la reducción de los pesos y volúmenes.

El proceso se caracteriza en pulverizar el fluido dentro de una cámara sometida a una corriente controlada de aire caliente. Este fluido es atomizado en millones de micro gotas individuales mediante un disco rotativo o boquilla de pulverización. A través de este proceso el área de la superficie de contacto del producto pulverizado se aumenta enormemente y cuando se encuentra dentro de la cámara con la corriente de aire caliente de secado produce la vaporización rápida del solvente del producto, generalmente agua, provocando frigorías en el centro de cada micro gota donde se encuentra el sólido, que seca suavemente sin gran choque térmico, transformándose en polvo y terminando el proceso con la colecta del mismo.

Posteriormente se pasteuriza en salas de calor (hot room).

VENTAJAS DEL USO DE ALBÚMINA EN POLVO

- Conservación durante 36 meses a temperatura ambiente fresco y seco sin requerir cámaras de frío.
- Se incorpora al agua fácilmente. Se dosifica con toda precisión siendo más exacto el nivel de clara en la preparación.
- Evita la suciedad en la roturación de huevo. No atrae insectos. Evita la existencia de cajones y maples.
- Mayor higiene al utilizarla.
- Utilización industrial, introduciendo directamente en el batch de producción como polvo o re-hidratada previamente.
- Mayor versatilidad. Se pueden emplear los derivados apropiados para cada fin.
- Fácil almacenamiento, empleo y dosificación.
- Evitan los inconvenientes derivados de la manipulación de las cáscaras y ahorran mano de obra y tiempo.
- Mayor garantía de control bacteriológico.
- Facilitan la distribución, ya que en muchos casos se reduce el volumen a transportar y se prolonga la vida útil respecto de la clara fresca.

Período de aptitud: 36 meses.

Condiciones de almacenamiento: Se debe mantener a temperatura ambiente (25 °C aprox.) y a 65-70 % de humedad relativa. La distribución se realiza en vehículos refrigerados o no.

PRESENTACIONES

Envase Primario: bolsa de polietileno de alta densidad (PEHD) de 60 μ de espesor, grado 0853. Cierre de bolsa mediante nudo.

Envase secundario: Cajas de cartón corrugado embalado con cinta autoadhesiva .

Peso neto: 25 kg.

Las cajas se estiban sobre tarimas que se encuentran perfectamente limpias, sanas y de buena calidad, protegidas en la base con un separador adecuado en perfectas condiciones de higiene y seco para evitar el contacto de la madera con la bolsa. Cada pallets se encuentra cubierto con film stretch asegurando la integridad de las unidades de producto. Las cargas palletizadas son estables.

USOS

La utilización de este producto es con aplicación principalmente en la industria Alimenticia. Para reconstituir la albúmina en polvo se debe tomar una parte de polvo y adicionar 7 partes de agua.

De acuerdo al proceso de producción realizado se ofrece:

- **Albúmina en polvo Estándar:** Producto que se obtiene del secado en torre spray de la albúmina líquida con el agregado o no de aditivos (Ac. Cítrico o láctico)
Se utiliza en pastas, clarificación de vinos, corrección proteica de harinas, industria de chacinados como agente de retención de agua, etc.
Peso neto: 25 kg.
- **Albúmina en polvo Alto Gel:** Producto que se obtiene del secado spray de la albúmina líquida con el agregado o no de aditivos, previo proceso de fermentación con levaduras para eliminación de la glucosa.
Usada como agente de retención de agua, chacinados, embutidos, etc.
Peso neto: 25 kg.
- **Albúmina en polvo Alto Batido:** Producto que se obtiene del secado spray de la albúmina líquida con el agregado o no de aditivos. Previamente ha sido removida la glucosa mediante hidrólisis enzimática con glucosa oxidasa o fermentación con levaduras. Aditivos (Ac. Láctico – Ac. Cítrico)
Se utiliza para baños de repostería, alfajores, merengues, coberturas, etc.
Peso neto: 20 kg.

USO INDUSTRIAL.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Solicitar a tecnovo@tecnovo.com.ar