

Productos en Polvo – Yema en polvo Enzimática

Producto que se obtiene de la roturación de huevos frescos, limpios y sanos de gallina, luego del proceso de separación de la albúmina, es filtrada, homogeneizada y pasteurizada según normas internacionales con temperaturas adecuadas con shock térmicos alternativos que producen una disminución importante de microorganismos viables y libre de gérmenes patógenos, luego es deshidratada mediante secado por atomización (Spray Dryer) manteniendo las propiedades físico- químicas que tiene el huevo. Mediante este proceso simple y ultra rápido, se consigue secar los sólidos, 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.

VENTAJAS DEL USO DE YEMA EN POLVO

- Conservación durante 18 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 huevo en la pasta.
- Evita la suciedad en la roturación de huevo y separación. No atrae insectos. Evita la existencia de cajones y maples.
- Mayor higiene al utilizarla.
- Fácil almacenamiento, empleo y dosificación.
- Evitan los inconvenientes derivados de la manipulación de las cáscaras y ahorran mano de obra y tiempo.
- Facilitan la distribución, ya que en muchos casos se reduce el volumen a transportar y se prolonga la vida útil respecto de la yema fresca.
- La capacidad de emulsión del producto final es muy superior a una yema en polvo Standard.
- La viscosidad del producto final es muy superior, por lo que se puede reducir dosis de uso para lograr productos similares al original con producto Standard.
- Alta solubilidad del producto en polvo en ambas fases de elaboración de salsas mayonesas.
- Mejora la estabilidad térmica de la emulsión a temperaturas extremas de frío o calor, no permitiendo la ruptura de la emulsión (ideal para países tropicales).
- El producto en polvo presenta una excelente shelf-life ya que el producto líquido puede ser pasteurizado a mayor temperatura lo que garantiza una excelente calidad microbiológica.
- Apta para la elaboración de salsas tipo mayonesas con contenidos de aceite desde 10 al 70 %.

Período de aptitud: 18 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 yema en polvo modificada tipo Heat Stable o MRT es un producto formulado y diseñado para la elaboración de salsas tipo Mayonesas o aderezos.

A nivel internacional es el producto de excelencia mayormente utilizado por las grandes compañías para la elaboración de emulsiones tipo mayonesas, por la infinidad de cualidades diferenciales y distintivas de la misma Dosis de uso 1,0 a 3,0 % (p/p) sobre producto final dependiendo del tipo de salsa mayonesa final que se desee obtener.

USO INDUSTRIAL.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Solicitar a tecnovo@tecnovo.com.ar