

# LAPRIMERA

Calidad por naturaleza y tecnología



## Huevo Entero en Polvo Deshidratado

### VENTAJAS DEL USO DE HUEVO EN POLVO

#### Sin Problemas de stock

Se conserva 18 meses a temperatura ambiente fresco y seco sin requerir cámaras de frío.

#### Mayor higiene

Huevos de primera calidad, clasificados y de producción propia, valor bacteriológico aprobado. Procesado por personal especializado con técnicas adecuadas.

#### Mayor estabilidad bacteriológica

No produce olor ni sabor desagradable. La limpieza de los equipos y circuitos es más fácil y eficiente, no dejando residuos que ocasionan riesgos.

#### Fácil manejo

Se incorpora al agua fácilmente. Se dosifica con toda precisión siendo más exacto el nivel de huevo en la pasta.

#### Ventajas prácticas de higiene

Evita la suciedad de la roturación. No atrae insectos. Evita la existencia de cajones y maples.

#### Menor mano de obra

Evita al personal de compras de huevos frescos y su supervisión. Evita al personal de roturación y los gastos de limpieza y desinfección del local de roturación.

#### Actualización técnico - científica

Los controles del proceso y las características del producto resultante están en los mejores niveles competitivos a nivel internacional. Los métodos de control sobre producto responden a técnicas analíticas actualizadas y de precisión adecuada. Nuestro Departamento Técnico puede resolver dudas sobre calidad y uso de este producto.

Este producto está elaborado con huevo fresco de nuestras propias gallinas, con un esmerado control que comienza en las mismas granjas, continúa en el almacenaje transitorio y, con mucho más énfasis en las líneas de producción. De esta forma el producto huevo en polvo obtenido conserva la natural frescura y permanece así durante su vida útil sin ninguna alteración.

Se puede afirmar que la deshidratación es el método más seguro de conservación, siempre que el proceso se realice en forma correcta.

Podemos asegurar que nuestro producto mantiene no solo su calidad organoléptica sino también funcional.

### Equivalencia entre huevo en polvo y huevo en cáscara

Cantidad	Polvo	Agua
10 huevos	0,125 kg.	0,375 litros
20 huevos	0,250 kg.	0,750 litros
30 huevos	0,375 kg.	1,125 litros
40 huevos	0,500 kg.	1,500 litros
50 huevos	0,625 kg.	1,850 litros
75 huevos	0,935 kg.	2,800 litros
100 huevos	1,250 kg.	3,750 litros
120 huevos	1,500 kg.	4,500 litros
150 huevos	1,850 kg.	5,600 litros
200 huevos	2,500 kg.	7,500 litros
210 huevos	2,625 kg.	7,875 litros
250 huevos	3,125 kg.	9,350 litros
300 huevos	3,750 kg.	11,250 litros

### Aplicaciones

- Pastas secas/frescas
- Panificación (pan dulce, facturas)
- Bizcochuelos y piononos
- Confeitería (budines, masitas, magdalenas, tapas de alfajores, crema pastelera)
- Galletitería
- Chocolatería
- Flanes
- Mayonesas
- Licores
- Rebozadores
- Helados y fórmulas para helados
- Mix con harinas ya listos para la industria
- Cosméticos y shampoo

### Reconstitución

Si deseamos reconstituir un huevo deshidratado debemos colocar 12,5 gramos de polvo y 37,5 gramos cc. de agua potable. Si necesitamos 1 kilo de huevo líquido, debemos mezclar 250 gramos de polvo y 750 gramos de agua.

La equivalencia exacta entre huevo fresco y polvo es 1 kg. de huevo en polvo equivale a 80 huevos de 60 gramos.

Siempre y cuando se deba usar una mezcla previa en seco, recomendamos mezclar junto con los demás componentes de la masa el huevo en polvo. De esta forma se logra una mezcla mucho más íntima y tiene la ventaja que al agregarle el agua al amasado, éste se realiza más rápido y se logra una masa mucho más homogénea.

En caso de pastas frescas o secas, la diferencia es muy notable.

### Presentaciones



### Información Logística

- Presentación: bolsa papel kraft x 20kg. Dimensiones palet completo: 100 x 120 x 180cm alto (aprox). Contenido palet completo: 42 bolsas (840 kg) Volumen (aprox) palet completo: 2,20 m3. Carga máxima en contenedor 20' (sin paletizar): 12.000 kg NETO.
- Presentación: caja cartón x 25kg. Dimensiones caja: 39 x 39 x 47cm alto. Carga máxima en contenedor 40'hc (sin paletizar): 23.500 kg NETO.

Posición Arancelaria (NCM): 0408.91.00.000N



## Recetario



# Huevo Entero en Polvo Deshidratado

### Preparado para Flan Casero

Azúcar	201,20g.
Sólidos de leche descremada	12,50g.
Garragenin	0,90g.
Goma garrofin	0,70g.
Tartrazina 2% en dextroza	1,50g.
Amarillo ocaseo 1% en dextroza	0,30g.
Cloruro de sodio	0,38g.
Vainilla	0,30g.
Pirofosfato tetrasódico	1,00g.
Huevo en Polvo	31,25g.
Leche condensada	0,10g.
<hr/>	
Total 250,00g.	

#### Preparación

Mezclar los sólidos entre sí, agregar un litro de leche, homogeneizar. Calentar hasta ebullición y mantener 3 a 5 minutos. El calentamiento se puede realizar también a Baño María durante media hora, o en horno tapado con papel metálico durante 20 minutos.

### Bizcochuelos

Huevo en Polvo	1,400 kg.
Agua	4,100 litros
Emulsionante	50 gramos
Harina	41/2 kg.
Azúcar	31/2 kg.
Edulcorante	150 gramos
Agua caliente	1/2 litro
Esencias a gusto (cognac)	

#### Preparación

Colocar todos los elementos juntos en un perol o bol de la batidora y batir hasta lograr una crema homogénea, agregar lentamente el agua caliente, batir unos minutos más y llenar los moldes.

### Pionono

Huevo en Polvo	1,850 kg
Azúcar	2,600 kg
Harina	2,600 kg
Emulsionante	50 g.
Edulcorante	100 g.
Esencias a gusto	

#### Preparación

Colocar todos los elementos juntos en un bol de la batidora y batir hasta lograr una crema homogénea, cargar la máquina dosificada de Piononos o distribuir en bandejas chatas con papel manteca o kraff.

### Elaboración de Pan Dulce

El Huevo en Polvo puede utilizarse en la elaboración de pan dulce con resultados idénticos a los logrados con huevo entero. Las proporciones equivalentes se detallan seguidamente:

- 1 huevo entero (c/cásc.) equiv.: 12,5 g. de Huevo en Polvo.
- 12 Huevos enteros (c/cásc.) equiv.: 150,0 g. de Huevo en Polvo.
- 10 Doc. Huevo entero (c/cásc.) equiv.: 1,1/2 kg. de Huevo en Polvo.

Nosotros hemos elaborado pan dulce poniendo el equivalente de 6 huevos (con cáscara) por 1kg. de harina, o sea: 75 g. de Huevo en Polvo por kg. de harina. La cantidad de agua necesaria para reconstituir el huevo es: 1/2 litro de agua por 150 g. de Huevo en Polvo (1 docena).

En resumen: se agrega la harina más el huevo en polvo, se mezcla y se agrega el agua necesaria para la harina y para reconstruir el huevo, según las indicaciones anteriores. De cualquier manera, el amasador conoce la textura que debe tener la masa. Se agregan los demás elementos según la fórmula del fabricante.

Con relación al color sugerimos no agregar ningún colorante, solo con huevo en polvo es suficiente ya que tiene una pigmentación natural aumentada por la alimentación que reciben las gallinas de nuestra producción. El pan así elaborado levanta muy bien, tiene buen gusto y aspecto.

Como información adicional técnica, se recomienda utilizar aditivo MONOGLICERIDO que suaviza la miga y la mantiene más tiempo con características de frescura.

### Huevo en Polvo en Fideos

#### Dosificación:

#### Pastas secas (fideos al huevo)

0,025 kg. Huevo en polvo por 1 kg. de Harina.  
2,5 kg. huevo en polvo por 100 kg. de Harina.  
Estas condiciones corresponden para dos (2) huevos enteros por kilogramo de harina, como especifica el Código Alimenticio Argentino.

La cantidad de agua es poco mayor a la acostumbrada.

#### Pastas frescas

- 0,0375 kg. de Huevo en Polvo por 1kg. de Harina.
- 3,75 kg. Huevo en Polvo por 100 kg. de Harina.

Investigaciones realizadas en nuestro propio laboratorio y en el Instituto de Tecnología de Alimentos de la Universidad Nacional del Litoral (Santa Fe, Argentina), sobre los resultados de la utilización del Huevo en Polvo en la elaboración de fideos, han sido más que satisfactorios.

Esto ha sido difundido por personal técnico y comercial de la Compañía Avícola S.A. y está siendo utilizado por la industria fideera de mayor escala productiva en el país.

### Ventajas

- Observe que el fideo oreo mejor en todos los casos con Huevo en polvo
  - Puede agregarse mayor cantidad de Huevo en Polvo si es deseable.
  - El amasado se realiza en menor tiempo.
  - No se aconseja agregar colorantes, ya que el Huevo en Polvo tiene una coloración natural intensa, capaz de dejar un color final satisfactorio.
  - La masa queda más suave y homogénea, porque el Huevo en Polvo se mezcla perfectamente con la harina.
- En caso de dudas ver el rótulo de las bolsas para calcular los equivalentes, Huevo en Polvo - Huevo Natural, y en caso de necesidad consulte con nuestro Departamento Técnico.

### Recomendaciones

Conforme a la reglamentación bromatológica que especifica: 2 huevos por 1kg. de harina, la proporción a utilizar de Huevo en Polvo es la siguiente:

- 1 kg. harina - semolín
- 25 g. de Huevo en Polvo
- Agua un 15% más de lo usado con huevo entero.

En ensayos de fideos elaborados con Huevo en Polvo y comparativamente con huevo entero, realizados en la Universidad Nacional del Litoral, se obtuvo la siguiente conclusión:

- 1- Aspecto visual: similares; mayor coloración con Huevo en Polvo.
- 2- Resistencia mecánica a la rotura (ensayo Structograph): similar en ambos casos.
- 3- Ensayo de cocción y sobre cocción: la pérdida de sólidos es de aproximadamente 5,8 % y 7,7 % para ambas muestras, para 10 y 20 minutos de cocción respectivamente.
- 4- Ensayo de degustación: se evaluó por medio de test del triángulo, con panelistas semientrenados, no demostrando diferencias significativas sobre las muestras.

Con relación a la utilización de Huevo en Polvo en fábricas de fideos podemos señalar las siguientes ventajas:

1. Se evita la roturación del huevo fresco, significando mayor higiene y menor costo de mano de obra, de espacio y de frío.
2. El Huevo en Polvo es estable y se conserva hasta 18 meses en lugar fresco y seco.
3. Durante el amasado se incorpora con la harina - semolín, lográndose una pasta más homogénea y de más rápido desarrollo.
4. Durante el secado del fideo, el encartado es más rápido y se completa mejor el secado final, disminuye el desarrollo de moho.
5. El aprovisionamiento no presenta dificultades durante todo el año, evitando fluctuaciones de precios elevados y manteniendo su calidad en los meses cálidos.