



Fecha publicación: 12/05/2007

NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS

HUEVO – YEMA EN POLVO: MODO DE USO, RENDIMIENTO Y COSTOS

Se puede utilizar la yema en polvo como sustituto de yema de huevo fresco en recetas donde las características de emulsión, color, textura y "mouthfeel" son importantes. Ideal para mayonesas, salsas (varias), pan español, croissant y para el sector de la heladería. Para la utilización de huevo en barra tiene que ser picado después del enfriamiento o bien usar otro tratamiento para obtener una textura como la carne parecida a la de la textura del huevo muy bien cocido.

¿Cómo se usa la yema en polvo deshidratada?

La yema en polvo está lista para usar. Simplemente hay que añadir la cantidad de agua correspondiente para reconstituirla y después se puede utilizar como cualquier otra yema fresca/líquida.

45,5 Kg. de yema en polvo + 54,5 Kg. agua = 100 Kg. yema líquida.

100 Kg. yema líquida = aproximadamente 5.510 huevos frescos.

1 Kg yema en polvo = aproximadamente 110 huevos frescos (yemas).

Costos

A primera vista la yema en polvo es un poco más cara que un huevo fresco o la yema pasteurizada. Pero si se tiene en cuenta que con la yema en polvo hay...

- Menos problemas en la producción.
- Más higiene.
- Menos documentación según ARPC.
- Menos pérdidas.
- Mejor dosificación.
- Mejor planificación de su producción.
- Menos espacio de almacenamiento.
- Menos costes de transporte.
- Más espacio en su nevera/refrigerador.

...se puede entender porque una gran parte de la industria alimentaria opta por este producto.

Autor: Lic. Daniel Pottí

Mundohelado Consulting España

<http://www.mundoheladoconsulting.com>