

LAPRIMERA

Calidad por naturaleza y tecnología



Albúmina de Huevo en Polvo Deshidratada

Siempre partiendo de nuestros propios huevos frescos de calidad, se obtiene, por separación de la yema, la clara de huevo. Esta es una proteína pura, de alta calidad, y con la mayoría de los aminoácidos esenciales que el organismo necesita.

Es necesario que el huevo sea fresco para lograr una separación más pura entre yema y clara, pues si el huevo tiene muchos días, la yema se rompe más fácil, haciendo imposible la separación.

VENTAJAS DEL USO DE ALBÚMINA EN POLVO

Sin Problemas de stock

Se conserva 24 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.

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 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.

Equivalencia entre clara en polvo y clara líquida

Cantidad	Polvo	Agua
10 claras	0,040 kg.	0,300 litros
20 claras	0,080 kg.	0,600 litros
40 claras	0,160 kg.	1,200 litros
80 claras	0,320 kg.	2,400 litros
100 claras	0,400 kg.	3,000 litros

Reconstrucción

Para reconstruir una clara agregar 4 gramos de albúmina en polvo y 30 gramos de agua potable.

Para reconstruir 1 kilo de clara agregar 135 gramos de albúmina en polvo y 865ml. de agua potable.

APLICACIONES

Albumina en Polvo Standard

- Pastas frescas/secas
- Fiambres (en la maseración)
- Hamburguesas (como aglutinante)
- Rebozadores
- Turrone
- Clarificación de jugos, vinos y gelatinas
- Alimento proteico de alto rendimiento deportivo
- Cementos y plásticos especiales
- Cosmética

Albumina en Polvo Alto Batido

- Merengues
- Helados
- Confitería
- Baños de alfajores
- Mousses
- Turrone
- Mix para batidos

Contamos con 2 tipos de clara deshidratada:

Albúmina Común

Se obtiene por separación de la yema, se homogeniza, pasteuriza y seca sin ningún tratamiento previo. Es proteína de alta pureza y se utiliza en la industria fideera; como nutriente de alto valor proteico, para clarificación de jugos. En todo uso alimenticio que se requiera incorporación de agua y que quede retenido por coagulación, se utiliza en fiambres, salchichas, etc.

Albúmina para alto batido

La albúmina especial para batidos surge de un proceso meticuloso de separación, sin la más mínima presencia de yema. Un desglucosado enzimático, con pasteurización y secado controlados para proteger las ovoalbúminas, tan sensibles a la hora de lograr un buen batido, y que esta permanezca hasta su cocción. Esta clara es muy usada en confitería para la elaboración de merengues, amaretis, rellenos de obleas, turrone, baños de alfajores, postres de merengues italianos, fondant, etc..

Presentaciones



Información Logística

- Presentación: bolsa papel kraft x 20kg. Dimensiones palet completo: 100 x 120 x 180cm alto (aprox). Contenido palet completo: 39 bolsas (780 kg) Volumen (aprox) palet completo: 2,20 m3.
- Presentación: caja cartón x 25kg. Dimensiones caja: 39 x 39 x 47cm alto.

Posición Arancelaria (NCM): 3502.11.00.000X



Recetario



Albúmina de Huevo en Polvo Deshidratada

Albúmina Común

Como Mejorar la Resistencia a la Rotura del Fideo

El problema de pérdidas que presenta la elaboración de fideos con harina de bajo gluten por roturas en líneas o depósitos, ha sido motivo de investigaciones en nuestro laboratorio.

Se llegó a la conclusión que agregando 4 g. de clara de huevo (en polvo) por kg. de harina de mediano o bajo gluten, se logra un considerable aumento de resistencia a la rotura.

Duplicando a 8 g. de clara en polvo/kg. de harina se logró una resistencia similar a la de un fideo al huevo elaborado con 2 huevos x kg. de harina.

Se deduce que la clara es la que da resistencia a la rotura del fideo y que nuestra clara en polvo cumple satisfactoriamente estos requisitos, mejorando aspectos higiénico-sanitarios y también nutritivos.

Es notable la mejora en fideos de espinaca, morrones y también comunes, donde además de aumentar la resistencia, mejora la consistencia en el cocido. evitando el pegado por exceso de hervor.

Los costos que resulta del empleo de la clara en polvo se compensa con la disminución de las pérdidas por rotura teniendo un kg. de clara en polvo una equivalencia a 250 claras de huevos frescos.

Una idea de calidad a lograr nos indica que la adición de 4 g. de clara en polvo/kg. harina nos permite obtener fideos de características parecidas a los elaborados con sémola de las mejores calidades de gluten y aun con mayor resistencia a la rotura, especialmente en los de verdura.

Recomendaciones de Uso

Un kilogramo de harina semolín y 4 gramos de clara en polvo más 30 gramos de agua sobre la cantidad normalmente utilizada.

La incorporación a la masa puede hacerse con la harina en seco hidratando la clara previamente con la relación indicada y dosificada junto con el agua o con el agregado de sal y colorante.

En los casos de fideo de morrón o espinaca se lo puede mezclar con dichos polvos.

Albúmina Especial

Merengues de Confitería

Clara en polvo	150g.
Agua	1 litro
Azúcar	2kg.

Preparación

Preparar la mezcla de clara en polvo con agua 2 horas antes, para lograr una mayor hidratación y un mayor rendimiento. Colocar en la batidora la albúmina ya hidratada y batir 2 o 3 minutos, agregar 1 kilogramo de azúcar y batir 6 a 8 minutos más, hasta lograr su montado, luego se le agrega el resto del azúcar en forma de lluvia hasta su incorporación.

Baño Blanco para Alfajores

Clara en polvo	150g.
Agua	500g.
Almíbar	9kg.
Azúcar impalpable	250g.

Preparación

Preparar la mezcla de clara y agua en proporción de 150 gramos de clara en polvo y 500 gramos de agua, 2 horas antes para una mejor hidratación, se bate 6 a 8 minutos para obtener un batido consistente, luego se le agrega el almíbar (7kg. de azúcar + 2 litros de agua) lentamente para que no se corte, y se sirve batiendo 6 minutos más. Se obtiene así un baño de consistencia peculiar para baños con máquinas en líneas continuas. Para una mayor consistencia, y para poder adaptarlo a los sistemas que se requiera un baño más duro, se le puede agregar azúcar impalpable en forma de lluvia o variar la proporción de azúcar y agua en el almíbar.