

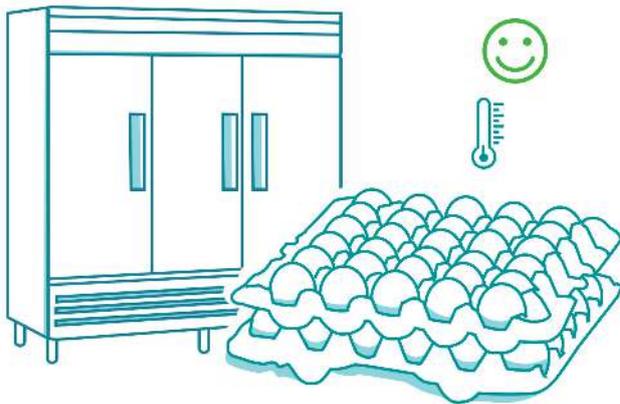


¿SABÍAS QUE...? LA REFRIGERACIÓN IMPORTA

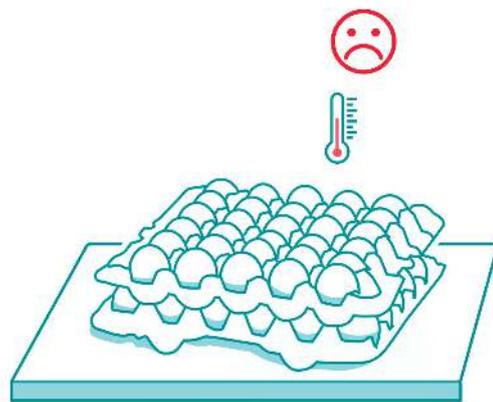
El huevo en cascarón de E.U. se refrigera para mantener su calidad.

A TEMPERATURA AMBIENTE, UN HUEVO SE DETERIORA MÁS DURANTE LA NOCHE, QUE ESTANDO UNA SEMANA MÁS EN EL REFRIGERADOR.*

7 DÍAS
REFRIGERADO



1 DÍA
A TEMPERATURA AMBIENTE



BENEFICIOS DE LA REFRIGERACIÓN



Mantiene la calidad

El huevo que no es refrigerado pierde humedad y disminuye su calidad.



Garantiza la inocuidad

Porque mantiene por más tiempo la humedad, el huevo refrigerado tiene menos problemas de microbios.



Protege la funcionalidad

A medida que disminuye la calidad del huevo, también lo hace su desempeño en el horneado y la cocina.



Extiende su vida útil

El huevo refrigerado tiene una vida útil más larga que aquel que no se refrigera. Estudios muestran que la refrigeración lo mantiene en un Grado A por un mínimo de 15 semanas.

FUENTE:

*Impacto del manejo y las condiciones de huevo durante un largo almacenamiento en calidad de huevo
D.R. Jones, et al. Ciencia Avícola, 2018.





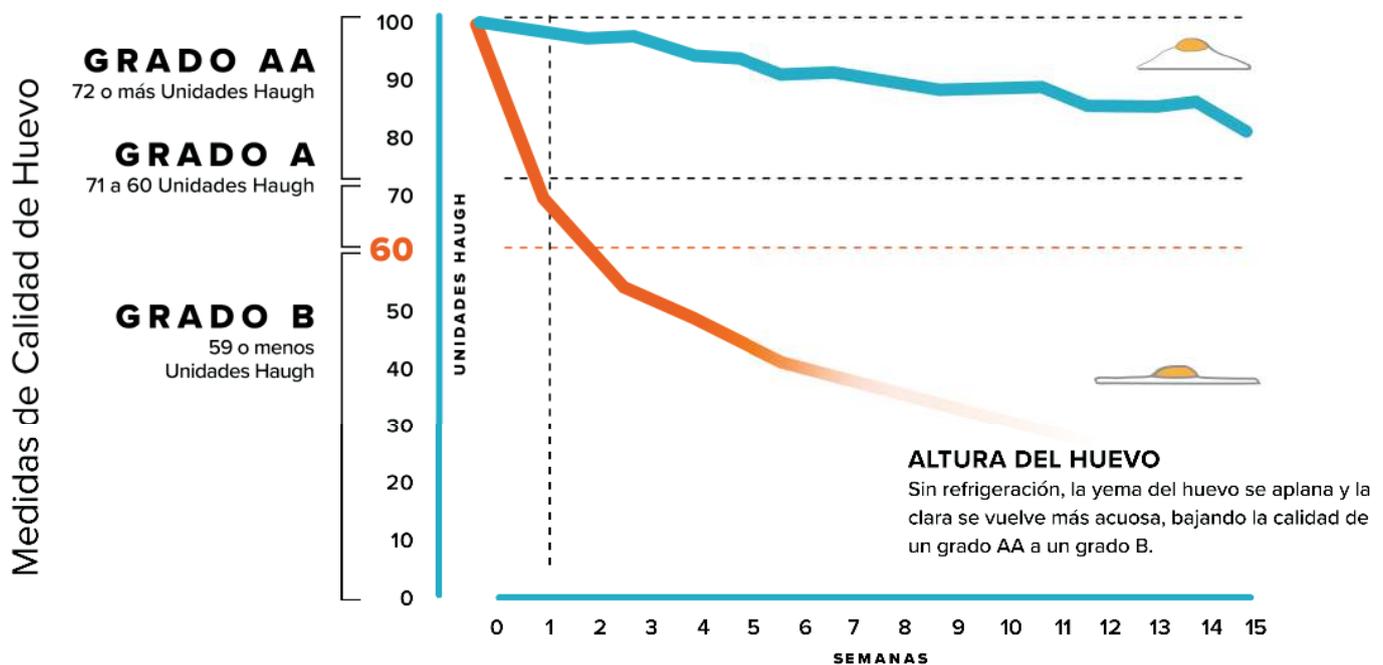
¿SABÍAS QUE...? LA REFRIGERACIÓN IMPORTA

LA CALIDAD DEL HUEVO SE MANTIENE A TRAVÉS DE LA REFRIGERACIÓN

La siguiente table muestra una caída dramática en la calidad del huevo después de estar una semana a temperatura ambiente, mientras que el huevo refrigerado, mantiene su Grado AA por 15 semanas.

● Refrigerado: 4°C / 39.2°F

● Sin refrigerar: 22°C / 71°F o mayor



* La calidad de un huevo sin refrigerar era indetectable después de 6 semanas.

* Basado en: Impacto del manejo y las condiciones del huevo durante un largo almacenamiento en calidad de huevo D.R. Jones, Ciencia Avícola, 2018.

Unidad Haugh: Una medida de calidad de la proteína del huevo basada en la altura de la clara.



Para conocer más acerca de la alta-calidad del huevo de E.U., visite: incredibleegg.org/eggproductionprocess

