

20+

USOS PARA PRODUCTOS DE HUEVO Y HUEVO DE ALTA CALIDAD DE LOS E.U.

El huevo estadounidense de alta calidad desempeña más de 20 funciones diferentes en formulaciones de alimentos. Ayuda a que los panes se eleven, los líquidos se mezclen, las migas se unan, las salsas espesen y a que la masa esponje.

20+
functional
benefits
of eggs

AIREACIÓN / ESPUMADO/ ESTRUCTURA



La textura de un producto se mejora a través de la aireación. Las claras de huevo ayudan a crear espuma hasta seis u ocho veces mayores a su volumen original, formando merengues, mousses y soufflés más ligeros y esponjosos.

AEB.org/Aeration



FIJACIÓN



El huevo puede ayudar a mantener juntos los ingredientes, e incluso formar un gel. Esto ayuda especialmente a los productos de carne o bocadillos para prevenir desmoronamiento o la pérdida de su forma original.

AEB.org/Binding



COAGULACIÓN /ESPESOR



Debido a que el huevo tiene la capacidad de formar un gel, une los alimentos y espesa aplicaciones, como natillas, glaseados, tortillas y pudines. Esto también es útil en aplicaciones de pasteles y galletas.

AEB.org/Coagulation



EMULSIFICACIÓN



El huevo puede ayudar a estabilizar ingredientes líquidos que por lo regular no se mezclan bien, como el aceite y el agua. El huevo juega este importante papel en crear aderezos, condimentos y helado salados.

AEB.org/Emulsification



LEVADURA



Cuando el huevo se bate y se le adiciona aire, tienen una gran habilidad para aumentar o inflar el volumen de alimentos y aplicaciones horneadas, como panes y pasteles. Esto afecta el volumen, la forma y la textura del producto.

AEB.org/Leavening



incredible!



American Egg Board
AEB.org



USOS PARA PRODUCTOS DE HUEVO Y HUEVO DE ALTA CALIDAD DE LOS E.U. (continuación)

INCLUSO MÁS RAZONES PARA USAR HUEVO DE ALTA CALIDAD DE LOS E.U.

<p>ADHESIÓN</p> <p>Las claras de huevo ayudan con la cohesión y unión de los ingredientes.</p> <p>AEB.org/Adhesion</p> 	<p>ANTIMICROBIANO</p> <p>El huevo contribuye al proceso de eliminación o detenimiento del crecimiento de microorganismos.</p> <p>AEB.org/Antimicrobial</p> 	<p>DORACIÓN / COLOR</p> <p>El huevo ayuda al desarrollo del color dorado en los productos horneados.</p> <p>AEB.org/Browning</p> 	<p>CLARIFICACIÓN</p> <p>Las claras de huevo pueden hacer productos líquidos, como un caldo, más transparentes.</p> <p>AEB.org/Clarification</p> 
<p>COBERTURA / SECADO / TERMINADO / BRILLO / AISLAMIENTO</p> <p>El huevo puede realizar todas estas funciones, especialmente en productos horneados.</p> <p>AEB.org/Coating</p> 	<p>CONTROL DE CRISTALIZACIÓN / CONGELABILIDAD</p> <p>El huevo ayuda a controlar la formación de cristal de hielo en postres congelados.</p> <p>AEB.org/Crystallization</p> 	<p>EMBALAJE COMESTIBLE</p> <p>Las claras de huevo se pueden utilizar en la fabricación de películas comestibles para servir como recipientes de alimentos.</p> <p>AEB.org/EdiblePackaging</p> 	<p>SABORIZANTE</p> <p>El huevo puede añadir riqueza a los perfiles de sabor y realzar otros sabores.</p> <p>AEB.org/Flavor</p> 
<p>FORTIFICACIÓN / APOORTE DE PROTEÍNA</p> <p>Un huevo contiene 13 vitaminas y minerales esenciales, seis gramos de proteína de alto valor biológico y todos los 9 aminoácidos esenciales.</p> <p>AEB.org/Fortification</p> 	<p>HUMECTANCIA / HIDRATANTE</p> <p>El huevo ayuda a mantener la humectación los alimentos por más tiempo.</p> <p>AEB.org/Humectancy</p> 	<p>ESTABILIDAD PH</p> <p>El pH de los productos de huevo generalmente permanece constante.</p> <p>AEB.org/pH</p> 	<p>SUCULENCIA</p> <p>El huevo provee un rico sabor, aroma y consistencia en los alimentos.</p> <p>AEB.org/Richness</p> 
<p>EXTENSIÓN DE VIDA ÚTIL</p> <p>El huevo ayuda a mantener la calidad de los productos alimenticios.</p> <p>AEB.org/ShelfLife</p> 	<p>SUAVIDAD/TEXTURA</p> <p>El huevo ayuda a crear una gran textura en los alimentos, así como una consistencia ligera y esponjosa en productos horneados.</p> <p>AEB.org/Tenderization</p> 	<p>BATIDO</p> <p>El huevo puede ser aereado fácilmente para mejorar la textura y apariencia.</p> <p>AEB.org/Whipping</p> 	<p>VER 20+ BENEFICIOS EN</p> <p>AEB.org/Functionality</p>



Para localizar un proveedor de productos de huevo de alta calidad en E.U. visite AEB.org/BuyersGuide

