HUEVO LÍQUIDO A HUEVO EN POLVO hoja de trabajo para conversión

Yema de Huevo Líquida a Yema de Huevo en Polvo

Dado que la yema de huevo líquida está compuesta por casi un 55% de agua, usted necesitará determinar dos cantidades para la conversión en cada fórmula-el peso equivalente a la yema de huevo en polvo Y al agua necesaria.

Cálculo de la Yema de Huevo en Polvo:

Multiplique el peso actual de la yema de huevo líquida en su fórmula por 0.45 para determinar el peso necesario de yema de huevo en polvo.

Peso de yema de huevo líquida

Peso de yema de huevo en polvo

Cálculo del Agua:

Multiplique el peso de la yema de huevo líquida por 0.55 para determinar el peso del aqua necesaria.

Peso de yema de huevo líquida

Peso del agua necesaria

NOTA: LOS CÁLCULOS SON LOS MISMOS, YA SEA QUE SE UTILICEN ONZAS O GRAMOS COMO LA UNIDAD DE MEDICIÓN.

Verifique su Cálculo:

Verifique si sus cálculos son correctos sumando el peso de la yema de huevo en polvo y el peso del agua. Si esto equivale al peso original de su yema de huevo líquida, sus cálculos son correctos.

Peso de yema de huevo en polvo Peso del agua Peso de yema de huevo líquida

Si requiere más ayuda para realizar la conversión, por favor comuníquese a: American Egg Board at 847.296.7043 o visite AEB.org/ConversionDelHuevo AIB International al 800.633.5137 o visite AlBonline.org

Para localizar a un proveedor de calidad de ovoproductos en polvo, visite AEB.org/BuyersGuide



- · Si usted utiliza vema de huevo de cascarón y quisiera saber el peso promedio de la yema de huevo en su fórmula, por favor descargue una de nuestras hojas de trabajo para conversión de yema de huevo de cascarón a yema de huevo líquida antes de usar esta hoja.
- · La yema de huevo en polvo puede mezclarse con otros ingredientes secos en un contenedor sellado herméticamente hasta que estén listos para ser usados.
- · Si la yema de huevo en polvo necesita rehidratarse por separado para su fórmula, se recomienda que se mezcle una cantidad pequeña del azúcar u otro carbohidrato de su fórmula en la yema de huevo en polvo antes de añadir el agua. Esto puede ayudar a evitar los grumos cuando se mezcle con el agua.



