



NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS

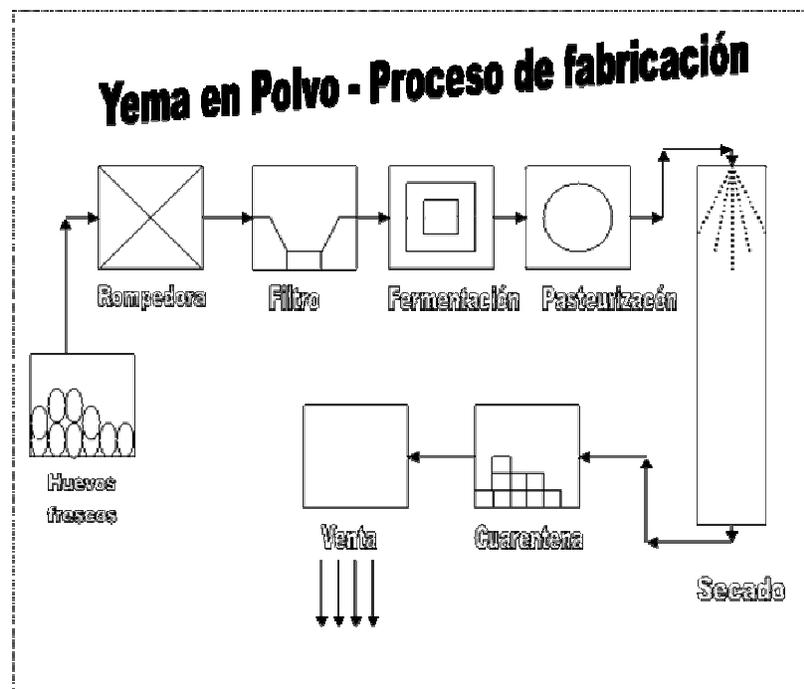
HUEVO – YEMA EN POLVO: EL PROCESO DE FABRICACIÓN

La empresa Belovo S.A. (www.belovo.com) produce la yema en polvo en lotes muy grandes (muchas toneladas por lote) para asegurar un producto muy homogéneo y evitar cambios en el color y la funcionalidad de un lote a otro.

En el primer paso de fabricación de la yema en polvo se seleccionan huevos muy frescos y limpios (para evitar una contaminación microbiológica desde la cáscara). En un proceso totalmente automatizado se rompen los huevos, se separan las yemas de las claras y después se filtra la yema para sacar lo posibles trozos de cáscara. El siguiente paso es la pasteurización (yema líquida / pasteurizada). En caso necesario, antes de la pasteurización, se quitan los azúcares reductores a través de un proceso de fermentación.

El proceso de secado se realiza en altas torres de secado. En éstas, la yema líquida y pasteurizada es introducida por la parte superior de la torre por un pulverizador. Desde la parte inferior sube aire a una temperatura elevada que evapora, de manera muy suave, el agua que contiene la yema líquida (aproximadamente un 54,5 % p/p). Lo que llega al fondo de la torre es la yema en polvo / deshidratada. Esta yema en polvo se envasa en sacos de polietileno de 20 Kg., los cuales se protegen mediante cajas de cartón.

Este producto envasado se guarda en una zona en "cuarentena" hasta que todos los análisis químicos y microbiológicos han demostrado que el producto cumple con su estricta especificación. Después, el producto sale de la zona de "cuarentena" y entra en el almacén de productos acabados y listos para salir y vender.



Autor: Lic. Daniel Pottí

Mundohelado Consulting España

<http://www.mundoheladoconsulting.com>