

## **Productos Líquidos – Yema de Huevo**

---

Producto que se obtiene de la roturación de huevos frescos, limpios y sanos de gallina, luego del proceso de separación de la albúmina, es filtrada, homogeneizada y pasteurizada según normas internacionales con temperaturas adecuadas con shock térmicos alternativos que producen una disminución importante de microorganismos viables y libre de gérmenes patógenos, sin alterar las propiedades funcionales de la clara logrando un producto similar a la clara recién cascada.

### **VENTAJAS DEL USO DE YEMA LÍQUIDA**

- Producto pasteurizado, alta seguridad en su uso y garantía de conservación.
- Mayor higiene al utilizarla.
- Utilización industrial, ya que puede ser transportada desde cámara a la línea de producción, por intermedio de bombas y cañería en acero inoxidable, mediante suministros automáticos a los equipos de producción.
- Alto rendimiento en emulsiones líquidas como la mayonesa.
- Utilización directa, ya que no necesita hidratación previa.

Período de aptitud: 10 días

Condiciones de almacenamiento: en cámara refrigerada entre 0 y 4 °C

### **PRESENTACIONES**

- Canastos plásticos retornables con bolsa bag in box de 10 y 20 kg.
- Cajas de cartón descartable con bolsas bag in box de 10 y 20 kg.
- Contenedores de acero inoxidable aislados y no aislados x 1.000 kg.
- Contenedores plásticos aislados retornables x 1.000 kg.
- Contenedores de cartón descartable x 1.000 kg.
- Camiones cisternas de 8.000, 16.000 y 24.000 kg.

### **USOS**

La yema líquida puede ser utilizada directamente en la producción de mayonesas, helados, panettone, mezcla de chocolatería, en cosmética y otros usos.

### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Solicitar a [tecnovo@tecnovo.com.ar](mailto:tecnovo@tecnovo.com.ar)