

Un huevo medio de gallina suele pesar entre los 60 y 70 gramos.

Huevo entero	100% en peso
Cáscara	10,5 %
Yema	31,0 %
Clara	58,5 %

Composición del huevo y sus componentes*

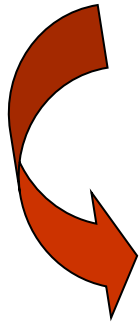
	Huevo completo (%)	Clara (%)	Yema (%)
Agua	74,0	87,8	50,0
Proteína	12,9	10,9	16,0
Lípidos	11,5	0,2	30,6
H. Carbono	0,4	0,2	0,6

* Excluyendo la cáscara

Proteínas de la clara

Proteína	% p.s	pH i	T desnat (°C)	Característica principal
Ovoalbúmina	54	4,5	84	Fosfoglicoproteína Coagulación
Conalbúmina	13	6,1	61	Compleja metales y aumenta estabilidad
Ovomucoide	11	4,1	70	Inhibidor de tripsina
Ovomucina	3,5	4,5-5	---	Viscosa, Hemaglutinina
Lisozima	3,4	10,7	75	Lisa bacterias G+
Ovoglobulinas G1 y G2	≈ 8	4,8-5,5	92	Espumantes
Ovoinhibidor	1,5	5,1	----	Inh. serina proteasas
Inhibidor ficina *	0,05	5,1	----	Inh. tio proteasas
Ovo Flavo Proteína	0,8	4	----	Fija Riboflavina
Ovo Macro Globulinas	0,5	4,5	----	Fuertemente antigénico
Avidina	0,05	10	85	Compleja Biotina

Formando
parte de



Lípidos de la yema

Lipoproteínas

Glicéridos: 62,3 %

Fosfolípidos: 32,8 %

Esteroles: 4,9%

LIPOVITELINA (68%): HDL rica en cisteína. Presenta un 20% de lípidos (dos tercios de fosfolípidos y uno de colesterol, lípidos neutros y triglicéridos)

LIPOVITELININA (16%): LDL pobre en cisteína. Presenta un 88% de lípidos (un tercio de fosfolípidos y dos de lípidos neutros y colesterol). Existen restos glucídicos, hexosas y ácido neuramínico.

Proteínas de la yema

FOSFOVITINA (4%): Fosfoproteína muy fosforilada y rica en serina (30%). Sin cisteína. Fija fácilmente el hierro.

LIVITELINAS (10%): Proteínas globulares alfa, beta, gamma.

OVOVITELINA: Rica en aminoácidos fosforilados y azufrados. Coagula por acción de la quimosina.

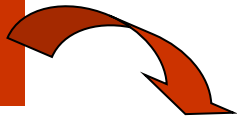
Ovoproductos



TECNOVO

- Huevo líquido y en polvo
- Yema líquida y en polvo
- Albúmina líquida en polvo
- Congelados.

Ovoproductos



OVOBRAND

- **Huevo Entero**
- **Yema Estándar**
- **Yema Termoestable**
- **Albúmina Estándar**
- **Albúmina Desglucosada**
- **Albúmina Alto Gel**
- **Albúmina Alto Poder de Batido**
- **Mezclas de formulaciones especiales a pedido del cliente**

Ovoproductos

Aplicaciones



Albúmina en polvo



Yema en polvo



Huevo en polvo

Ovoproductos

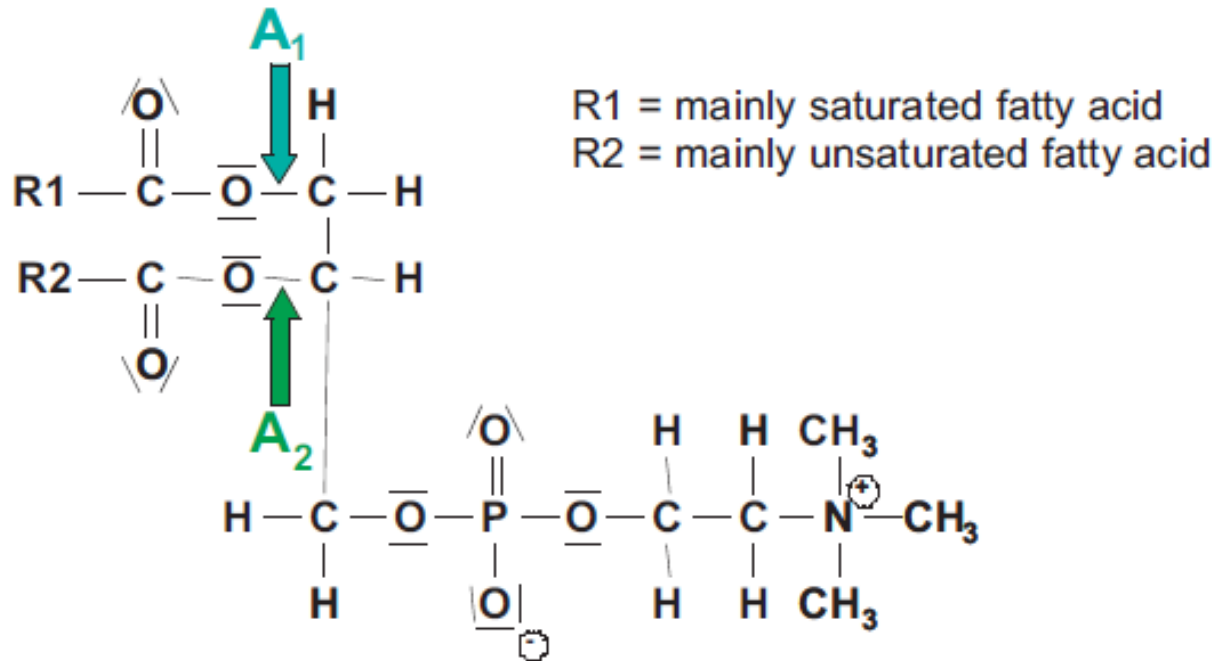
Huevo en barra refrigerado o ultracongelado

Huevos frescos de gallina (98%), almidón modificado (E 1412) (1%), sal (0,5%) y ácido cítrico (E 330) (0,1%).



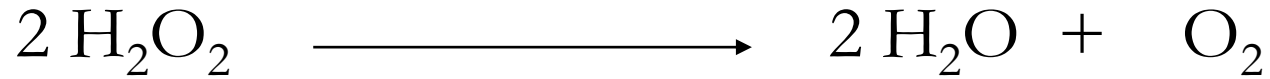
Uso de enzimas en ovoproductos

Fosfolipasas



Uso de enzimas en ovoproductos

Catalasa



Glucosa oxidasa

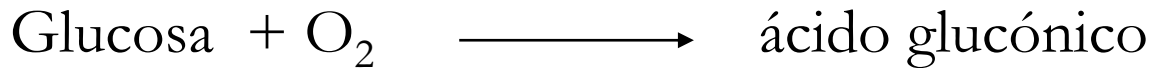


Figure 14:

- A) Egg prior to pasteurisation
- B) Glucose Oxidase treated egg after pasteurisation
- C) Untreated egg after pasteurisation