



INNOVACIÓN
NATURALMENTE
FUNCIONAL



PreserFood™ UOVO

Protección y estabilidad para ovoproductos líquidos

Innovación que cuida la funcionalidad, la seguridad y la vida útil

PreserFood™ UOVO es un sistema funcional avanzado desarrollado para ovoproductos líquidos pasteurizados, especialmente huevo entero, clara y yema. Diseñado para ayudar a **prolongar la vida útil**, reforzar la **estabilidad microbiológica** y preservar las **propiedades funcionales** del huevo **sin comprometer su perfil sensorial**.

Aplicaciones



Huevo entero líquido pasteurizado



Clara líquida



Yema líquida



Bases para tortilla y preparados culinarios



Ayuda a extender la vida útil refrigerada



Apoya la seguridad microbiológica del producto



Preserva funcionalidad proteica: espumado, gelificación y emulsión



Especialmente indicado para huevo entero líquido pasteurizado



Encaje industrial en soluciones para ovoproductos y preparados a base de huevo



Soporte técnico y comercial de INTABIOTECH



Conecte con **INTABIOTECH** y descubra una nueva generación de soluciones para ovoproductos



www.intabiotech.com



INTABIOTECH

INGREDIENTS FOR A BETTER FUTURE



Más que un ingrediente.
Una solución para innovar.



Las aplicaciones, dosificaciones, declaraciones y condiciones de uso deben evaluarse conforme a la normativa vigente en cada país o territorio. La validación industrial y el etiquetado final deberán confirmarse caso por caso.



CIENCIA APLICADA



CALIDAD GARANTIZADA



COMPROMISO SOSTENIBLE



FUNCTIONAL
NATURAL
INNOVATION



PreserFood™ UOVO

Protection and stability for liquid egg products

Innovation that protects functionality, safety and useful life.

PreserFood™ UOVO is an advanced functional system developed for liquid egg products, with a special focus on whole egg. Designed to help **extend shelf-life**, support **microbiological stability**, and **preserve the functional properties** of egg without compromising sensory quality.

Applications

- 
Pasteurized whole egg
- 
Liquid egg white
- 
Liquid egg yolk
- 
Bases for tortillas and culinary preparations



Helps extend the shelf-life of refrigerated products



Supports the microbiological safety of the product



Preserves functional performance: foaming, gelling and emulsifying



Specifically indicated for pasteurized liquid whole egg



Industrial-grade solutions for egg products and preparation formulations



Technical and commercial support from INTABIOTECH



Connect with **INTABIOTECH** and discover a new generation of solutions for liquid egg products.



www.intabiotech.com



INTABIOTECH
INGREDIENTS FOR A BETTER FUTURE



More than an ingredient.
A solution to innovate.



Applications, dosage, declarations and use conditions must be evaluated in accordance with the current legislation of each country. Industrial validation and final labeling must be confirmed by the customer.



APPLIED SCIENCE



GUARANTEED QUALITY



SUSTAINABLE COMMITMENT