

# AEPS™

## ADVANCED EGG PERFORMANCE SYSTEMS™

PLATAFORMA INTEGRADA PARA LA OPTIMIZACIÓN FUNCIONAL, ESTABILIDAD TÉRMICA Y GESTIÓN DE CALIDAD REFRIGERADA EN HUEVO

TECNOLOGÍA. PROCESO. RENDIMIENTO.

EL FUTURO DEL HUEVO, HOY.



AEPS™ es una plataforma tecnológica modular que combina estrategias enzimáticas y de proceso para optimizar la funcionalidad de los sistemas basados en huevo de forma segura, eficaz y sostenible.



MAYOR RENDIMIENTO INDUSTRIAL



MÁS ESTABILIDAD Y CONSISTENCIA



MENOR MERMA Y PÉRDIDAS



SOLUCIONES CLEAN LABEL Y SOSTENIBLES

# UNA PLATAFORMA. TRES MÓDULOS. MÁXIMO RENDIMIENTO.

Tecnologías avanzadas para superar los desafíos reales de la industria del huevo.



### EGG-FOAM™

Optimización de sistemas espumados

Mejora la capacidad espumante, la estabilidad de las claras y la consistencia entre lotes.

- ✓ Mayor volumen y overrun
- ✓ Espuma más estable en el tiempo
- ✓ Menor drenaje y colapso
- ✓ Mejor comportamiento en horneado



### EGG-EMULSION™

Optimización de sistemas emulsionados

Modula la funcionalidad de los fosfolípidos de la yema para lograr emulsiones más estables, viscosas y resistentes al calor.

- ✓ Menor separación de aceite
- ✓ Mayor viscosidad y cuerpo
- ✓ Mayor estabilidad térmica
- ✓ Textura homogénea y estable



### EGG-STABILITY™

Gestión integral de estabilidad refrigerada

Integra barreras funcionales y microbiológicas para aumentar la vida útil y la seguridad de los productos refrigerados.

- ✓ Mayor vida útil refrigerada
- ✓ Reducción de microbiota alterante
- ✓ Mejor estabilidad sensorial
- ✓ Menos mermas y pérdidas

## ENFOQUE INTEGRAL ORIENTADO A PROCESO



### TECNOLOGÍA DISEÑADA PARA EL PROCESO

Sin alterar las condiciones operativas



### SEGURIDAD Y CONFORMIDAD

Cumple con el Reglamento (CE) N° 1332/2008 sobre enzimas alimentarias



### RENDIMIENTO INDUSTRIAL

Resultados medibles en funcionalidad, calidad y eficiencia



### SOSTENIBILIDAD E INNOVACIÓN

Menos desperdicio, más eficiencia, mejor futuro

## RESULTADOS QUE MARCAN LA DIFERENCIA



Resultados medios obtenidos en pruebas piloto industriales.

- ✓ Menor variabilidad lote a lote
- ✓ Mayor consistencia
- ✓ Más eficiencia de proceso
- ✓ Menos mermas y devoluciones

## SOLUCIONES AVANZADAS PARA RETOS REALES

- ✓ Mayor estabilidad y consistencia
- ✓ Reducción de variabilidad lote a lote
- ✓ Mejora de vida útil refrigerada
- ✓ Reducción de mermas y pérdidas
- ✓ Optimización de procesos industriales
- ✓ Compatible con tendencias clean label
- ✓ Solución flexible y adaptable

## APLICACIONES INDUSTRIALES



### SISTEMAS ESPUMADOS

- ▶ Claras líquidas pasteurizadas
- ▶ Merengues y mousses
- ▶ Malvaviscos
- ▶ Productos de panadería aireados
- ▶ Bebidas proteicas espumadas



### SISTEMAS EMULSIONADOS

- ▶ Mayonesas y salsas frías
- ▶ Aderezos y dressings
- ▶ Yema líquida / Huevo entero líquido
- ▶ Cremas y rellenos
- ▶ Sistemas UHT y HTST



### SISTEMAS REFRIGERADOS

- ▶ Tortilla refrigerada
- ▶ Platos preparados con huevo
- ▶ Postres refrigerados
- ▶ Ensaladas con huevo
- ▶ Rellenos refrigerados

TECNOLOGÍA QUE TRANSFORMA. RESULTADOS QUE PERDURAN.

AEPS™. EL FUTURO DEL PROCESADO DEL HUEVO.

+34 881 092 720

www.intabiotech.com

info@intabiotech.com



**INTABIOTECH**  
INNOVATION THAT IMPROVES LIFE

# AEPS™

## ADVANCED EGG PERFORMANCE SYSTEMS™

AN INTEGRATED PLATFORM FOR FUNCTIONAL OPTIMIZATION, THERMAL STABILITY AND REFRIGERATED QUALITY MANAGEMENT IN EGG SYSTEMS

“ Intelligent technology for more stable, efficient and sustainable industrial processes.



## ADVANCED SOLUTIONS FOR REAL CHALLENGES

AEPS™ integrates enzymatic technologies and process strategies to enhance egg functionality and improve industrial results.



### EGG-FOAM™

Optimization of foamed systems

- ✓ Higher volume and overrun
- ✓ More stable foam over time
- ✓ Lower drainage and collapse
- ✓ Better performance in baking
- ✓ Greater consistency between batches

### EGG-EMULSION™

Optimization of emulsified systems

- ✓ Lower oil separation
- ✓ Higher viscosity and body
- ✓ Improved thermal stability
- ✓ Smoother, more stable texture
- ✓ Reduced syneresis

### EGG-STABILITY™

Integrated refrigerated stability management

- ✓ Longer refrigerated shelf-life
- ✓ Reduction of spoilage microorganisms
- ✓ Better sensory stability
- ✓ Lower oxidation
- ✓ Less waste and product loss

### THREE MODULES. ONE PLATFORM. MAXIMUM PERFORMANCE.



#### PROCESS FOCUSED

Technology designed to integrate without altering operations.



#### SAFETY & COMPLIANCE

Complies with Regulation (EC) No 1332/2008 on food enzymes.



#### INDUSTRIAL PERFORMANCE

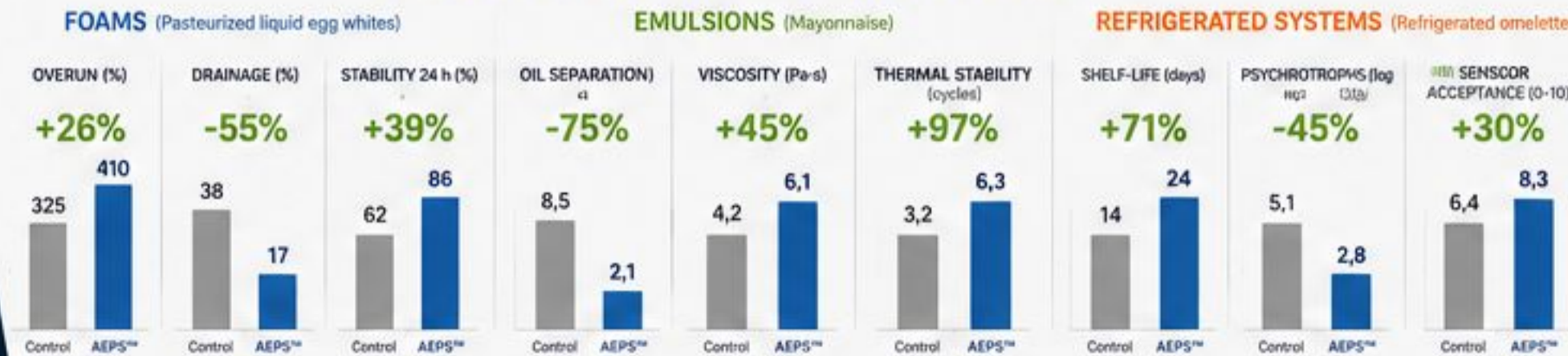
Measurable results in functionality, quality and efficiency.



#### SUSTAINABILITY & INNOVATION

Less waste, more efficiency, better future.

### RESULTS THAT MAKE THE DIFFERENCE



Average results obtained in industrial pilot-scale tests.

### KEY BENEFITS

- ✓ Higher stability and consistency
- ✓ Reduction of batch-to-batch variability
- ✓ Improved refrigerated shelf-life
- ✓ Reduced waste and losses
- ✓ Optimization of industrial processes
- ✓ Compatible with clean label trends
- ✓ Flexible and adaptable solution

### INDUSTRIAL APPLICATIONS

- ✓ Pasteurized liquid egg whites
- ✓ Meringues and mousses
- ✓ Mayonnaise and cold sauces
- ✓ Aerosol bakery products
- ✓ Foamed protein beverages
- ✓ Mayonnaise and cold sauces
- ✓ Dressings and sauces
- ✓ Liquid egg yolk / Whole liquid egg
- ✓ Creams and fillings
- ✓ UHT and HTST systems
- ✓ Refrigerated omelette
- ✓ Egg-based ready meals
- ✓ Refrigerated desserts
- ✓ Egg salads and fillings
- ✓ Refrigerated bakery fillings



TECHNOLOGY. PROCESS. PERFORMANCE.  
THE FUTURE OF EGG, TODAY.

SCIENTIFIC SOLUTIONS FOR A MORE COMPETITIVE, EFFICIENT AND SUSTAINABLE INDUSTRY.

+34 881 092 720  
www.intabiotech.com  
info@intabiotech.com



Regulation (EC) No 1332/2008



HACCP-based approach & process validation