

TECNOLOGÍA. PROCESO. RENDIMIENTO.

EL FUTURO DEL HUEVO, HOY.

SOLUCIONES
CLEAN LABEL
Y SOSTENIBLES

AEPS™

ADVANCED EGG PERFORMANCE SYSTEMS™

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

“ Tecnología inteligente para procesos industriales más estables, eficientes y sostenibles.



EGG-FOAM™

Optimización de sistemas espumados

- ✓ Mayor volumen y overrun
- ✓ Espuma más estable en el tiempo
- ✓ Menor drenaje y colapso
- ✓ Mejor rendimiento en horneado
- ✓ Mayor consistencia lote a lote

EGG-EMULSION™

Optimización de sistemas emulsionados

- ✓ Menor separación de aceite
- ✓ Mayor viscosidad y cuerpo
- ✓ Estabilidad térmica mejorada
- ✓ Textura homogénea y estable
- ✓ Reducción de sinéresis

EGG-STABILITY™

Gestión integral de estabilidad refrigerada

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

UNA PLATAFORMA • TRES MÓDULOS • MÁXIMO RENDIMIENTO



ENFOQUE EN PROCESO

Tecnología diseñada para integrarse sin alterar operaciones.



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.

APLICACIONES INDUSTRIALES

- Claras líquidas pasteurizadas
- Merengues y mousses
- Malaviscos
- Productos de panadería aireados
- Bebidas proteicas espumadas
- Mayonesas y salsas frías
- Aderezos y dressings
- Yema líquida / Huevo entero líquido
- Cremas y rellenos
- Sistemas UHT y HTST

RESULTADOS QUE MARCAN LA DIFERENCIA

ESPUMAS (Clara líquida pasteurizada)

OVERRUN (%)

+26%



DRENAJE (%)

-55%



ESTABILIDAD 24 h (%)

+39%



EMULSIONES (Mayonesa)

SEPARACIÓN DE ACEITE (%)

-75%



VISCOSIDAD (Pa·s)

+45%



ESTABILIDAD TÉRMICA (ciclos)

+97%



SISTEMAS REFRIGERADOS (Tortilla refrigerada)

VIDA ÚTIL (días)

+71%



PSICÓTROFOS (log UFC/g)

-45%



ACEPTACIÓN SENSORIAL (0-10)

+30%



Resultados medios obtenidos en pruebas piloto industriales.

MARCO REGULATORIO Y SEGURIDAD

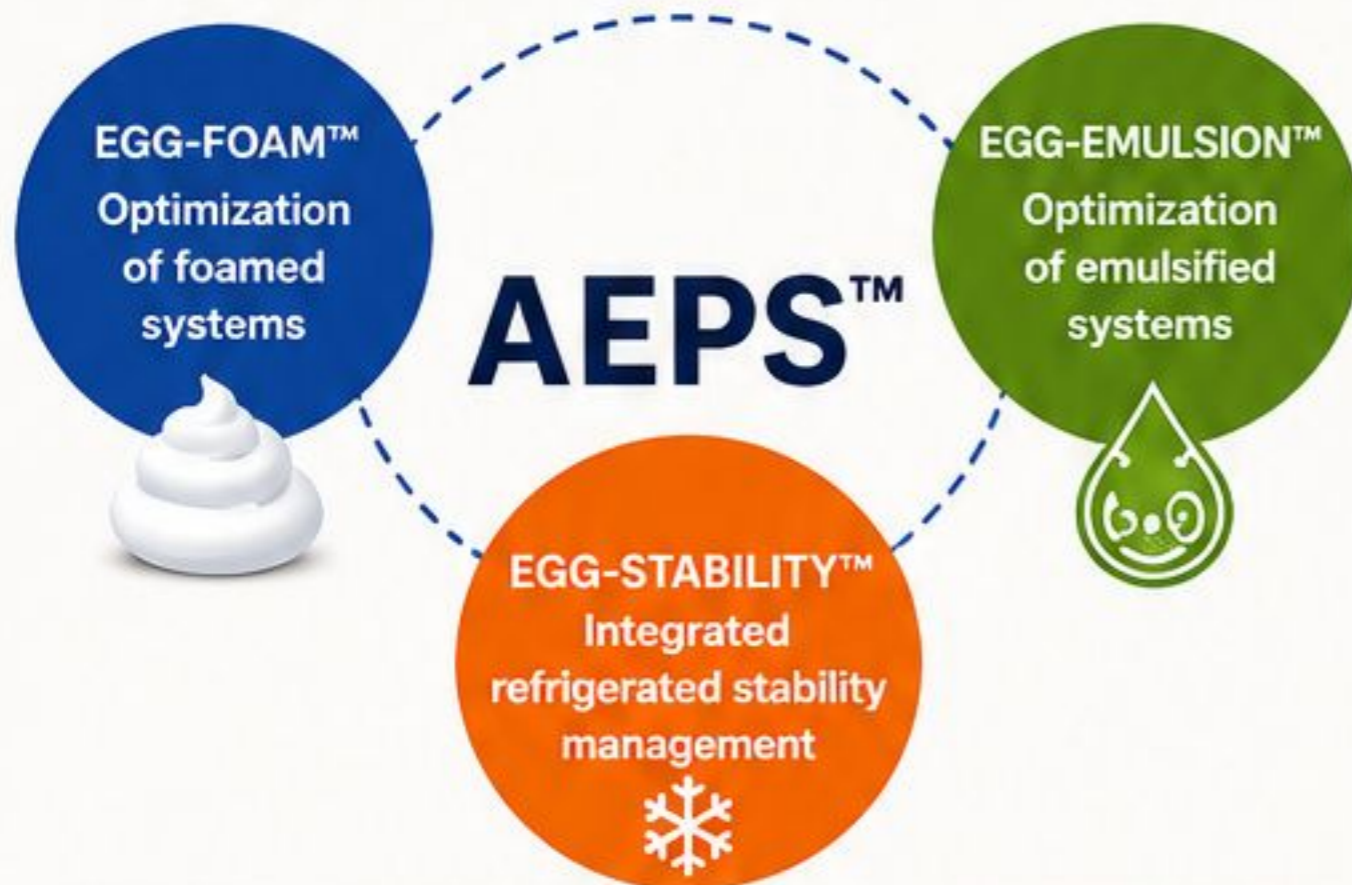
- ✓ Enzimas food grade aprobadas para uso alimentario.
- ✓ Uso como coadyuvantes tecnológicos en el proceso.
- ✓ Inactivación completa durante el tratamiento térmico.
- ✓ Sin actividad enzimática residual en el producto final.
- ✓ Sin declaraciones de propiedades saludables ni antimicrobianas.



AEPS™

ADVANCED EGG PERFORMANCE SYSTEMS™

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



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

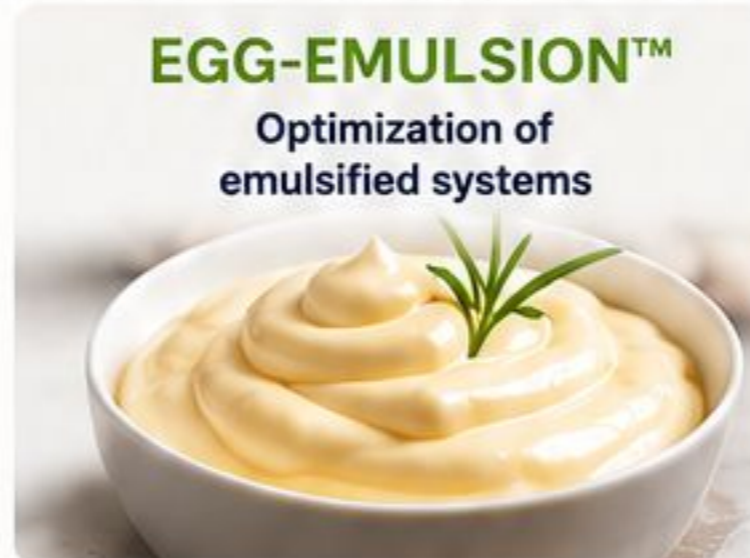
THREE MODULES. ONE PLATFORM. MAXIMUM PERFORMANCE.



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

INDUSTRIAL APPLICATIONS

-  Liquid egg whites
-  Meringues and mousses
-  Mayonnaise and sauces
-  Bakery products
-  Ready meals with egg
-  Desserts & fillings
-  UHT & HTST systems

 HIGHER INDUSTRIAL PERFORMANCE

 GREATER STABILITY AND CONSISTENCY

 LONGER REFRIGERATED SHELF-LIFE

 CLEAN LABEL & SUSTAINABLE SOLUTIONS

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