



# USOS PARA PRODUCTOS DE HUEVO Y HUEVO DE ALTA CALIDAD DE LOS E.U.

El huevo estadounidense de alta calidad desempeña más de 20 funciones diferentes en formulaciones de alimentos. Ayuda a que los panes se eleven, los líquidos se mezclen, las migas se unan, las salsas espesen y a que la masa esponje.



## AIREACIÓN / ESPUMADO/ ESTRUCTURA



La textura de un producto se mejora a través de la aireación. Las claras de huevo ayudan a crear espuma hasta seis u ocho veces mayores a su volumen original, formando merengues, mousses y soufflés más ligeros y esponjosos.

[AEB.org/Aeration](http://AEB.org/Aeration)



## FIJACIÓN



El huevo puede ayudar a mantener juntos los ingredientes, e incluso formar un gel. Esto ayuda especialmente a los productos de carne o bocadillos para prevenir desmoronamiento o la pérdida de su forma original.

[AEB.org/Binding](http://AEB.org/Binding)



## COAGULACIÓN /ESPESOR



Debido a que el huevo tiene la capacidad de formar un gel, une los alimentos y espesa aplicaciones, como natillas, glaseados, tortillas y pudines. Esto también es útil en aplicaciones de pasteles y galletas.

[AEB.org/Coagulation](http://AEB.org/Coagulation)



## EMULSIFICACIÓN



El huevo puede ayudar a estabilizar ingredientes líquidos que por lo regular no se mezclan bien, como el aceite y el agua. El huevo juega este importante papel en crear aderezos, condimentos y helado salados.

[AEB.org/Emulsification](http://AEB.org/Emulsification)



## LEVADURA



Cuando el huevo se bate y se le adiciona aire, tienen una gran habilidad para aumentar o inflar el volumen de alimentos y aplicaciones horneadas, como panes y pasteles. Esto afecta el volumen, la forma y la textura del producto.

[AEB.org/Leavening](http://AEB.org/Leavening)



**incredible!**




American Egg Board  
AEB.org



# USOS PARA PRODUCTOS DE HUEVO Y HUEVO DE ALTA CALIDAD DE LOS E.U. (continuación)

## INCLUSO MÁS RAZONES PARA USAR HUEVO DE ALTA CALIDAD DE LOS E.U.

<p><b>ADHESIÓN</b></p> <p>Las claras de huevo ayudan con la cohesión y unión de los ingredientes.</p> <p><a href="http://AEB.org/Adhesion">AEB.org/Adhesion</a></p> 	<p><b>ANTIMICROBIANO</b></p> <p>El huevo contribuye al proceso de eliminación o detenimiento del crecimiento de microorganismos.</p> <p><a href="http://AEB.org/Antimicrobial">AEB.org/Antimicrobial</a></p> 	<p><b>DORACIÓN / COLOR</b></p> <p>El huevo ayuda al desarrollo del color dorado en los productos horneados.</p> <p><a href="http://AEB.org/Browning">AEB.org/Browning</a></p> 	<p><b>CLARIFICACIÓN</b></p> <p>Las claras de huevo pueden hacer productos líquidos, como un caldo, más transparentes.</p> <p><a href="http://AEB.org/Clarification">AEB.org/Clarification</a></p> 
<p><b>COBERTURA / SECADO / TERMINADO / BRILLO / AISLAMIENTO</b></p> <p>El huevo puede realizar todas estas funciones, especialmente en productos horneados.</p> <p><a href="http://AEB.org/Coating">AEB.org/Coating</a></p> 	<p><b>CONTROL DE CRISTALIZACIÓN / CONGELABILIDAD</b></p> <p>El huevo ayuda a controlar la formación de cristal de hielo en postres congelados.</p> <p><a href="http://AEB.org/Crystallization">AEB.org/Crystallization</a></p> 	<p><b>EMBALAJE COMESTIBLE</b></p> <p>Las claras de huevo se pueden utilizar en la fabricación de películas comestibles para servir como recipientes de alimentos.</p> <p><a href="http://AEB.org/EdiblePackaging">AEB.org/EdiblePackaging</a></p> 	<p><b>SABORIZANTE</b></p> <p>El huevo puede añadir riqueza a los perfiles de sabor y realzar otros sabores.</p> <p><a href="http://AEB.org/Flavor">AEB.org/Flavor</a></p> 
<p><b>FORTIFICACIÓN / APOORTE DE PROTEÍNA</b></p> <p>Un huevo contiene 13 vitaminas y minerales esenciales, seis gramos de proteína de alto valor biológico y todos los 9 aminoácidos esenciales.</p> <p><a href="http://AEB.org/Fortification">AEB.org/Fortification</a></p> 	<p><b>HUMECTANCIA / HIDRATANTE</b></p> <p>El huevo ayuda a mantener la humectación los alimentos por más tiempo.</p> <p><a href="http://AEB.org/Humectancy">AEB.org/Humectancy</a></p> 	<p><b>ESTABILIDAD PH</b></p> <p>El pH de los productos de huevo generalmente permanece constante.</p> <p><a href="http://AEB.org/pH">AEB.org/pH</a></p> 	<p><b>SUCULENCIA</b></p> <p>El huevo provee un rico sabor, aroma y consistencia en los alimentos.</p> <p><a href="http://AEB.org/Richness">AEB.org/Richness</a></p> 
<p><b>EXTENSIÓN DE VIDA ÚTIL</b></p> <p>El huevo ayuda a mantener la calidad de los productos alimenticios.</p> <p><a href="http://AEB.org/ShelfLife">AEB.org/ShelfLife</a></p> 	<p><b>SUAVIDAD/TEXTURA</b></p> <p>El huevo ayuda a crear una gran textura en los alimentos, así como una consistencia ligera y esponjosa en productos horneados.</p> <p><a href="http://AEB.org/Tenderization">AEB.org/Tenderization</a></p> 	<p><b>BATIDO</b></p> <p>El huevo puede ser aereado fácilmente para mejorar la textura y apariencia.</p> <p><a href="http://AEB.org/Whipping">AEB.org/Whipping</a></p> 	<p><b>VER 20+ BENEFICIOS EN</b></p> <p><a href="http://AEB.org/Functionality">AEB.org/Functionality</a></p>



Para localizar un proveedor de productos de huevo de alta calidad en E.U. visite [AEB.org/BuyersGuide](http://AEB.org/BuyersGuide)

