

أكثر من ٢٠ استخدام للبيض الأمريكي ومنتجات البيض الأمريكي عالية الجودة



يؤدي البيض الأمريكي عالي الجودة أكثر من ٢٠ وظيفة مختلفة في التركيبات الغذائية، إذ يساعد على رفع الخبز، واختلاط السوائل، وتلاصق الفتات، وتثخين الصلصات، وتنفيخ العجائن السائلة.

التهوية / الرغوة / البنية



يتم تحسين تركيبة المنتج من خلال التهوية، ويساعد بياض البيض على خلق رغوة ترتفع إلى ستة أو ثمانية أضعاف حجمها الأصلي، فيجعل العجائن السائلة، والميرينج، والموس، والسوفليه أخف وزناً وأكثر تنفخاً.



AEB.org/Aeration

التلاصق



يمكن أن يساعد البيض في تلاصق المكونات معاً وفي تشكيل هلام حتى. وهذا الأمر مفيد بشكل خاص في منتجات اللحوم أو الأطعمة الخفيفة لمنع التفتت أو فقدان الشكل.



AEB.org/Binding

التخثر/التكثيف



بما أن البيض يمكن أن يشكل هلاماً، فهو يساهم في تلاصق الأطعمة مع بعضها البعض وتكثيف التطبيقات، مثل الكاسترد، والحلويات، والعجة، والبودينج. وهذا مفيد أيضاً في الكعك وتطبيقات الكوكيز.



AEB.org/Coagulation

استحلاب



يساهم البيض في استقرار المكونات السائلة التي لا تختلط بشكل عادةً كامل، مثل الزيت والماء. ويضطلع البيض بهذا الدور المهم في صنع صلصات السلطة، والتوابل، والبوظة.



AEB.org/Emulsification

التخمير



عندما يتم خفقه، يكتسب البيض قدرة كبيرة على رفع الأطعمة وتطبيقات الخبز ونفخها، مثل الخبز والمعجنات. هذا يؤثر على حجم المنتج وشكله وتركيبته.



AEB.org/Leavening

incredible!


















American Egg Board
AEB.org

أكثر من ٢٠ استخدام للبيض الأمريكي
ومنتجات البيض الأمريكي عالية الجودة (تابع)

20+

أسباب إضافية لاستخدام البيض الأمريكي عالي الجودة

| | | | |
|---|--|--|---|
| <p>التلاصق</p> <p>يساعد بياض البيض في تماسك المكونات وتلاصقها.</p> <p>AEB.org/Adhesion</p>  | <p>مضادات الميكروبات</p> <p>يساهم البيض في عملية قتل الكائنات المجهريّة أو وقف نموها.</p> <p>AEB.org/Antimicrobial</p>  | <p>الاسمرار/اللون</p> <p>يساعد البيض على توليد اللون الذهبي الذي تكتسبه المنتجات المخبوزة.</p> <p>AEB.org/Browning</p>  | <p>التنقية</p> <p>بإمكان بياض البيض جعل المنتجات السائلة، مثل المرق، نقية.</p> <p>AEB.org/Clarification</p>  |
| <p>التغليف/التجفيف/اللمسات النهائية/التلميع/العزل</p> <p>بإمكان البيض تأدية هذه الوظائف كافة، وخاصة في المخبوزات.</p> <p>AEB.org/Coating</p>  | <p>التحكّم بالتبلور/قابلية التجلّد</p> <p>يساعد البيض في السيطرة على تشكل البلورات الجليدية في الطويات المجمدة.</p> <p>AEB.org/Crystallization</p>  | <p>الأغلفة القابلة للاستهلاك</p> <p>يمكن استخدام بياض البيض في صنع غلاف قابل للاستهلاك للحاويات الغذائية.</p> <p>AEB.org/Edible Packaging</p>  | <p>النكهة</p> <p>يمكن للبيض جعل المذاق أغنى وتعزيز النكهات الأخرى.</p> <p>AEB.org/Flavor</p>  |
| <p>التعزيز/زيادة الغنى في البروتين</p> <p>كل بيضة كبيرة تحتوي على ١٣ من الفيتامينات والمعادن الأساسية، وستة جرامات من البروتين عالي الجودة كما وعلى الأحماض الأمينية الأساسية التسعة كلها.</p> <p>AEB.org/Fortification</p>  | <p>الترطيب</p> <p>يساعد البيض في الحفاظ على رطوبة الأطعمة لفترة أطول.</p> <p>AEB.org/Humectancy</p>  | <p>استقرار تركيز شوارد الهيدروجين</p> <p>يبقى تركيز شوارد الهيدروجين الخاص بمنتجات البيض ثابت عامّة.</p> <p>AEB.org/pH</p>  | <p>الغنى</p> <p>يوفر البيض طعماً، وأحاسيس في الفم كما ونكهة غنيّة في الأطعمة.</p> <p>AEB.org/Richness</p>  |
| <p>تمديد فترة الصلاحية</p> <p>يساعد البيض على حفظ جودة المنتجات الغذائية.</p> <p>AEB.org/ShelfLife</p>  | <p>النظرة/التركيبية</p> <p>البيض يساعد على خلق إحساس غني في الفم في الأطعمة، مثال الفتات المنتفش في المخبوزات.</p> <p>AEB.org/Tenderization</p>  | <p>الخفق</p> <p>يمكن تهوية البيض بسهولة من أجل تحسين التركيبية والمظهر.</p> <p>AEB.org/Whipping</p>  | <p>شاهدوا أكثر من ٢٠ ميزة</p> <p>AEB.org/Functionality</p> |



لتحديد موقع مورّد لمنتجات البيض الأمريكي العالي الجودة
قوموا بزيارة AEB.org/BuyersGuide

incredible!



American Egg Board
AEB.org