

Si le interesa saber más sobre **el uso del huevo y los ovoproductos** en la cocina, complete la ficha siguiente y envíela por correo, fax o email.

Le enviaremos de forma gratuita información complementaria que incluye un libro y un DVD.



Nombre y apellidos.....

Profesión.....

Cargo.....

Empresa.....

Dirección postal.....

Teléfono.....

Email.....

La **Asociación Española de Industrias de Ovoproductos (INOVO)** agrupa y representa a las industrias elaboradoras de ovoproductos.

Entre sus objetivos está promover la información sobre los ovoproductos y su uso correcto, la mejora de su calidad y la adecuación a la demanda del mercado, así como fomentar la imagen pública del sector y de los ovoproductos. INOVO coordina las actuaciones del sector español de ovoproductos y es el interlocutor con las administraciones públicas.



asociación española de industrias de ovoproductos

C/ Juan Montalvo 5, 1ºD  
28040 Madrid  
Telf: 915 985 920  
Fax: 914 560 532  
e-mail: inovo@inovo.es  
www.inovo.es  
www.huevo.org

**Ovoproductos**  
la esencia del huevo

**Ovoproductos**



El huevo está muy presente en nuestra gastronomía, solo o como ingrediente habitual en recetas y platos variados. Además de su alto valor nutritivo y sus cualidades organolépticas, aporta una amplia gama de propiedades funcionales muy apreciadas en la cocina.

Muchas empresas del sector alimentario utilizan huevo o sus derivados como ingrediente básico o complementario para la elaboración de otros alimentos (postres lácteos, bollería, derivados cárnicos o vinos entre otros).

Los **ovoproductos** son huevos, componentes o mezclas de huevos tras su transformación industrial mediante uno o más procesos (pasterizado, deshidratado, liofilizado, cocido, congelado...) elaborados por empresas especialmente autorizadas para esta actividad.

**Algunas de las ventajas del uso de ovoproductos frente al huevo en cáscara son:**

- Mayor versatilidad. Se pueden emplear los derivados apropiados para cada fin.
- Fácil almacenamiento, empleo y dosificación.
- Evitan los inconvenientes derivados de la manipulación de las cáscaras y ahorran mano de obra y tiempo.
- Mayor garantía de control bacteriológico.
- Facilitan la distribución ya que en muchos casos se reduce el volumen a transportar y se alarga la vida útil respecto del huevo fresco.



### Principales propiedades funcionales de los ovoproductos en la cocina e industria alimentaria

PROPIEDAD	DESCRIPCIÓN	APLICACIONES
<b>Adhesiva</b>	Adhiere ingredientes como semillas y granos a diversos productos.	Barritas dietéticas, variedades de pan, aperitivos.
<b>Espumante</b>	Las proteínas de la clara forman espuma consiguiendo productos más aireados y ligeros.	Merengues, mousses, soufflés y productos homeados.
<b>Aglutinante</b>	Las proteínas de la clara dan estructura y ligan todos los componentes del alimento entre ellos.	Aperitivos, productos cárnicos, embutidos.
<b>Clarificante</b>	La clara de huevo inhibe el pardeamiento enzimático y evita la turbidez en bebidas.	Vinos, zumos.
<b>Coagulante y gelificante</b>	Las proteínas de la clara y de la yema cambian de estado fluido a gelatinoso.	Tartas y glaseados, flanes, púdines, natillas, surimi.
<b>Rebozado</b>	Protege el aroma y el sabor.	Bollería homeada, aperitivos, fritos.
<b>Colorante</b>	Los pigmentos de la yema contribuyen al color anaranjado de muchos alimentos.	Bollería y panadería, pasta, flan y natillas.
<b>Emulsionante</b>	Los fosfolípidos y lipoproteínas son agentes tensoactivos que estabilizan las emulsiones aceite/agua.	Aderezos para ensaladas, salsas.
<b>Acabado brillante</b>	Un baño de huevo da a la superficie un acabado brillante. Se usa en bollería para mejorar la apariencia exterior.	Bollería dulce, galletas, glaseados.
<b>Aromatizante</b>	Aporta y realza algunos aromas, además incorpora el aroma del huevo.	Natillas, golosinas.
<b>Mejora la palatabilidad</b>	Da cuerpo y suavidad sustancial a los alimentos.	Variedades de pan, dulces y púdines.
<b>Prolonga la durabilidad</b>	Conserva las moléculas de almidón húmedas y frescas.	Formulaciones comerciales de pan.
<b>Mejora la textura</b>	Mantiene firme la textura de los alimentos y mejora las masas esponjosas.	Bollos, alimentos ligeros.
<b>Espesante</b>	Espesa salsas y da cuerpo consiguiendo mejorar el producto.	Salsas y recubrimientos, alimentos preparados.

En España el Real Decreto 1254/91 obliga a restaurantes, cafeterías, bares, pastelerías, comedores colectivos y cualquier establecimiento que elabore y/o sirva comidas a usar ovoproductos para la elaboración de alimentos que lleven huevo si no se calientan por encima de 75°C.

Además, en estos establecimientos, las mayonesas deben elaborarse con ovoproductos y tener un pH inferior a 4,2. La conservación de alimentos de consumo inmediato que lleven huevo u ovoproductos debe hacerse a un máximo de 8°C. Nunca deben conservarse más de 24 horas desde su elaboración.

**La gama de ovoproductos disponibles en el mercado es muy amplia. Los más comunes son:**

- Huevo pasteurizado (entero, clara o yema).
- Huevo cocido (con o sin cáscara).
- Huevo deshidratado (entero, clara o yema).
- Platos preparados cuyo ingrediente principales el huevo (tortillas y revueltos, por ejemplo).

