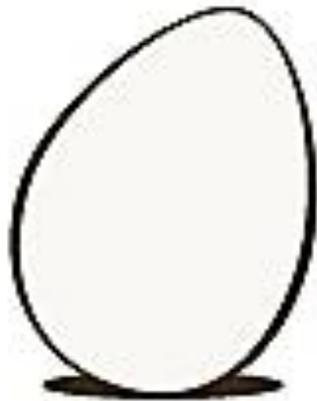


Innovación en el
Procesamiento de
Huevo, Ovoproductos
y Tendencias
de Consumo



2 y 3 de Septiembre de 2015.
Bogotá. - Colombia

 **TFCC**
The Food Consortium
Colombia S.A.S.


FENAVI
Federación Nacional de
Avicultores de Colombia
Fondo Nacional Avícola

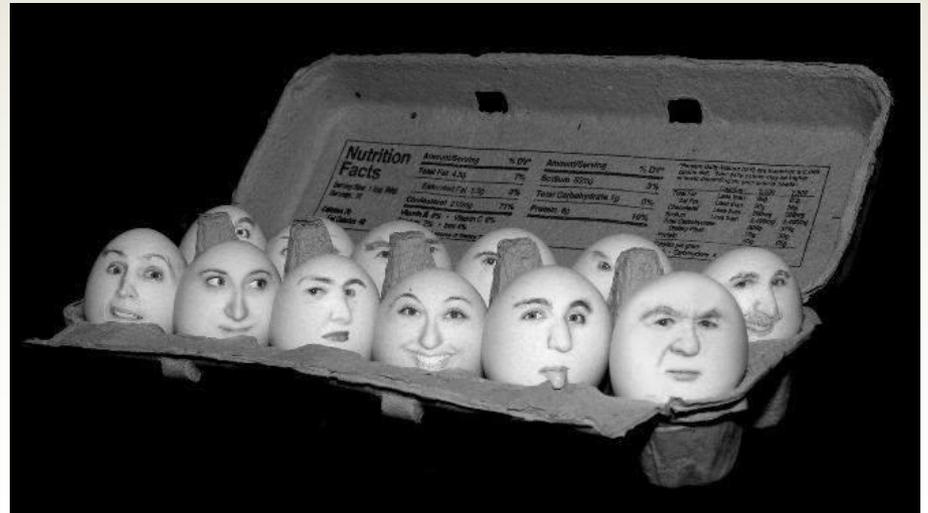
Consideraciones para iniciar la fabricación de productos del huevo de valor añadido.

Deana R Jones, PhD

USDA Agricultural Research Service
US National Poultry Research Center
Egg Safety and Quality Research Unit

Principales consideraciones

- Demanda del mercado
- Instalaciones
- Transporte
- Huevos
- Tipos de productos



Demanda del mercado

- Productos de consumo
- Servicio de comida
- Institucional
- Fabricantes del alimentos



Productos de consumo

- Destinado a ventas al por menor
- Porciones pequeñas
- Fácil de utilizar
- Disponibilidad de espacio comercial
- Marketing para comprensión de los consumidores

Servicio de comida

- Restaurantes y preparadores de alimentos
- Grandes empacados
- Consistencia del producto
- Alimentos de fácil preparación



Uso Institucional

- Alimentar un gran número de personas
- A veces personas a inmunocomprometidas
 - Mejorar la seguridad alimenticia
- Volumen mas grande de empacado
- Sitios de almacenaje mas compactos
- Se pueden formular para satisfacer las necesidades

Fabricantes de alimentos

- Volumen
- Consistencia de ingredientes
- Productos de fácil formulación
- Utilizan una gran variedad de productos del huevo
- Pueden ofrecer formulaciones especiales
- Seguridad alimentaria

Instalaciones

- Espacio
- Infraestructura
- Capacidad de almacenaje



Espacio

- Terreno
- Huella
- En Línea vs Fuera de Línea
- Nueva construcción vs existente



Infraestructura

- Limpieza / saneamiento
- Las mejores prácticas de fabricación
- Servicios
- Disposición de desechos
- Seguridad
- Empleados



Capacidad de Almacenaje

- Almacenaje de huevos pre-procesados
- Almacenaje refrigerado
- Almacenaje de congelados
- Almacenaje en Seco



Transporte

- Entrega de ingredientes / disponibilidad
- Manejo seguro
- Distribución



Huevos

- Disponibilidad
- Manejo
- Almacenaje



Disponibilidad de huevos

- Procesado En Línea y Fuera de Línea
- Capacidad de producción de huevos
- Vivienda y gestión de las gallinas
 - Granjas propias/contratadas
 - Genética de la gallina
 - Alimentación
- Consistencia del suministro

Manejo del huevo

- Transporte adecuado
- Huevos limitados
- Empaques de huevos pre-procesados
- Empaques de huevos post-procesados



Almacenaje de huevos

- REFRIGERACIÓN!
 - Calidad microbiana
 - Calidad física
 - Calidad funcional
- Almacenaje del producto final
 - Calidad microbiana
 - Calidad física
 - Calidad funcional



Tipos de productos del huevo

- Líquidos
- Congelados
- Deshidratados
- Cocinados
- Pasteurizados dentro de cáscara



Productos Líquidos del Huevo

- Huevo completo, yema, y albúmina
- Productos de consumo
- Productos Institucionales
- Fabricantes de alimentos
 - Azucarados
 - Salados
 - Funcionalidad alterada



Productos líquidos refrigerados



Productos del Huevo Congelados

- Huevo completo, yema, y albúmina
- Productos de consumo
- Productos Institucionales
- Fabricantes de alimentos
 - Azucarados
 - Salados

Productos Líquidos Congelados



Productos del Huevo Deshidratados

- Huevo completo, yema, y albúmina
- Mercado de pequeños consumidores e instituciones
- Principalmente fabricantes de alimentos
- Pueden tener aditivos/estabilizantes
- Diferencias en el manejo/procesado de huevos completos, yemas y albúmina

Productos Cocinados

- Alimentos convenientes
- Productos de consumo
- Productos Institucionales
- Fabricantes de alimentos
- Productos finales congelados y refrigerados



Pasteurización dentro de la cáscara

- Muchos métodos para producirlo
- Reducción 5-log de *Salmonella* Enteritidis
- Cambios de calidad física
- Cambios de calidad funcional
- Usuarios dirigidos

Resumen

- Entender la demanda del mercado
- Instalaciones
- Transporte
- Huevos!
- Opciones de variedad de producto