

Un "bocadito de huevo"

Glenn Froning

(*Industria Avícola*, 28: 7, 55. 1981)

El Departamento de Ciencia Animal de la Universidad de Nebraska, Estados Unidos, espera convertir el alto valor nutritivo de los huevos en productos que serán de gran atracción en el mercado de bocaditos y entremeses.

Uno de esos productos en los que se emplea el huevo presentado como bocadito relleno es una especialidad con un grado de humedad medio y de fácil conservación.

Se sabe que los huevos tienen varias propiedades funcionales, entre las que se cuentan el control de espuma, la emulsión, la coagulación y la cristalización en dulces. Su propiedad como producto de relleno constituye una nueva faceta que no ha sido explotada anteriormente.

El "bocadito de huevo" rebozado puede ser preparado con la clara o con el huevo

entero. El proceso consiste en deshidratar la clara del huevo o el huevo entero hasta en un 40 a 50 por ciento y mezclarlos durante 12 o 16 minutos con un condimento apropiado. A continuación, se extrusiona el contenido de humedad de la masa a la forma deseada y se cuece en un horno micro-onda. Después del crecimiento, se espolvorea el producto con el sabor deseado, tal como se haría en un revestimiento para queso.

El producto terminado puede entonces empaquetarse en un envase a prueba de humedad y de vapor. Si el envase es bueno, el "bocadito de huevo" puede permanecer estable durante varias semanas a temperatura ambiente.

La gran particularidad de este producto de huevo sería su alto poder nutritivo. Por



Estos bocaditos de huevo relleno son hechos de clara de huevo, aunque se pueden usar también huevos enteros.

DE LA IDEA CIENTIFICA A LOS RESULTADOS EN LA PRACTICA



En pocos años, el Instituto de Selección Animal se ha convertido en una de las primeras sociedades mundiales de selección avícola. Este lugar ha sido conquistado con tres productos : la **Isabrown**, la ponedora de huevos morenos más conocida en el mundo, es una estirpe conocida por su rusticidad y sus capacidades de adaptación excepcionales. La nueva **Isa Babcock B 300** : Esta estirpe ha hecho de su viabilidad y de la solidez de su cáscara los dos pilares de una rentabilidad sólida en el campo de la producción de huevos blancos. La **Vedette** : Introduciendo un nuevo concepto, el empleo del gene del enanismo en la selección de estirpes representa hoy en día, gracias a más de 20 años de selección, la vía más económica para la producción de pollos para carne. Los resultados económicos superiores obtenidos por la

estirpes ISA son el fruto de un largo y paciente trabajo de selección basado en algunos principios esenciales : • una tecnología genética de vanguardia, • una atención especial a las necesidades de la profesión a los diferentes niveles : incubadoras, criadores, mataderos, centros de acondicionamiento, etc., dentro del marco general de una preocupación constante de las realidades económicas, • medios de producción concebidos para garantizar una calidad sanitaria máxima, • un seguimiento técnico de los productos como garantía de la selección.

ISA. Hacemos progresar la avicultura.



PRADO SIGUE AVANZANDO
con soluciones de primera linea

En EQUIPOS AVICOLAS la solución es PRADO



INSTALACIONES AVICOLAS



PRADO
cerca de usted en:

Barcelona - Bilbao - La Coruña
Madrid - Sevilla - Valencia
Valladolid y Zaragoza.

Servicio de exportación
PRADO INTERNACIONAL, S. A.
José Lázaro Galdiano, 4
Madrid-16

I.V.
Selecciones Avícolas
PRADO HNOS. y CIA., S. A.
Solicite información más amplia al
Apartado 36161 Madrid

Nombre

Dirección Teléfono

Población

Provincia

ejemplo, el que fuera elaborado sólo con clara de huevo tendría de un 60 a un 80 por ciento de proteína, dependiendo del condimento empleado. Como se sabe que el huevo es una de las más importantes fuentes de proteína, el "bocadito de huevo" aportaría al consumidor un nuevo producto de alto valor nutritivo.

El coste de los ingredientes para un envase de unos 200 gramos de "bocaditos de huevo" sería de aproximadamente unas 100 pesetas. Este precio se hallaría en ventaja con los de otros tipos de bocaditos que en la actualidad ofrecen las tiendas americanas.

Otra de las ventajas del nuevo producto es la amplitud del concepto de huevos rellenos en comparación con el de bocaditos —un sencillito tenteempié— ya que aquéllos pueden consumirse como alimento para el desayuno. Por ejemplo, en los ensayos que se realizan, se ha preparado una formulación para el "bocadito de huevo" que contiene sabor de canela y un revestimiento de azúcar, que se puede comer con leche de igual manera que los cereales.

También se han preparado otras formulaciones sin cobertura de azúcar y con textura crocante similar a los cereales actualmente en venta. Aquí también, el valor nutriti-

vo del producto representa una excelente ventaja sobre los de otros.

Los alimentos de humedad intermedia son artículos comestibles estables en almacenamiento, que contienen de un 20 a un 30 por ciento de humedad y, generalmente, resisten bien el desarrollo microbiano. Este tipo de alimentos vienen siendo consumidos desde hace muchos años. Ejemplos: las jaleas, las frutas secas, el jamón y el embutido seco.

¿Habría pues, algún inconveniente en comercializar productos de huevo con un grado de humedad intermedio?. En la Universidad de Nebraska se ha estudiado esta posibilidad, desarrollándose este "bocadito de huevo" del que hablamos, cuya humedad final se halla entre un 24 y un 34 por ciento y cuya textura y apariencia son similares a las del queso. Usando precisamente un sabor de queso, el "bocadito de huevo" proporciona a aquél una alternativa muy nutritiva. De cualquier manera, el producto puede ser preparado con otros sabores muy dispares, como el de frutas, por ejemplo.

En las pruebas de almacenamiento, no se ha observado ningún desarrollo microbiano ni pérdida de sabor después de 10 semanas de depósito.

UN AUMENTO BARATO DE LA VENTILACION

(Dekalb Management Newsletter, 1982: 6, 4)

Como todo el mundo sabe, si donde hay 20 ventiladores ponemos cinco más, habremos aumentado en un 25 por ciento el caudal de ventilación. Sin embargo, lo que muchos no piensan es que simplemente limpiando el motor, las palas y las persianillas de los ventiladores podemos aumentar lo mismo sin tener que gastar nada... a excepción del tiempo de la limpieza.

Esto es lo que nos indica el Dr. Cecil Hammond, del Departamento de Ingeniería de la Universidad de Georgia, EE.UU., quien consiguió exactamente un 27 por ciento más de eficiencia en los ventiladores

de un gallinero simplemente limpiándolos. Por más que los ventiladores en cuestión se hallaban bastante sucios, el nivel de suciedad acumulado en la mayoría de los que se ven en las granjas hace que, de limpiarlos de vez en cuando, al menos se pueda contar con un aumento de su capacidad de un 10 a un 15 por ciento. Y si a ello añadimos que un motor limpio trabaja más descansado y que, en consecuencia, el riesgo de que se caliente en exceso y se queme es menor, la verdad es que no nos explicamos cómo aún hay quien no se toma de vez en cuando la pequeña molestia de limpiarlos.