



# YUMURTA AKI TOZU

[www.gures.com.tr](http://www.gures.com.tr)



# YUMURTA AKI TOZU NEDİR? AVANTAJLARI VE KULLANIM ALANLARI



Yumurta akı tozu, kabuklu yumurtanın kırılarak beyazının sarısından ayrıştırılması ve bazı ön işlemler uygulanarak kurutulması sonucu elde edilen besin çeşididir. Yumurta akı tozu yumurtanın kullanıldığı hemen hemen her alanda kullanılır.

Yumurtada olduğu gibi yumurta akı tozu da zengin bir protein, vitamin ve mineral kaynağıdır. Yumurta akı tozu özellikle gıda sektöründe birçok alanda kullanılır.

Yumurta akı tozunu zengin besin değeri, taşıma kolaylığı, raf ömrünün uzun olması gibi nedenlerden ötürü günümüzde yaygın olarak kullanılmaktadır.

## AVANTAJLARI

- Oda sıcaklığında muhafaza edilebildiği için saklama koşulu kolaylığı ve maliyet kazancı sağlar.
- Diğer yumurta ürünlerine göre daha az depolama alanı gerektirir.
- İşleme ve taşıma kolaylığı sağlar.
- Yüksek işleme sıcaklığı sebebiyle mikrobiyolojik riskin en aza düşürülmesini sağlar.
- Protein takviyesi için doğal ve pratik kullanım kolaylığı sunar.
- Raf ömrü oldukça uzundur.
- Bağlayıcı ve jel oluşturma özelliği, hacim verme ve kabartıcı etkisi ile gıdalarda kullanıma olumlu ve doğal yönden katkı sağlar.
- Kullanım alanlarına göre **ürün çeşitliliği** sağlar.

## KULLANIM ALANLARI

### STANDART

Vücut geliştirme  
Sağlık ürünleri  
Yüksek protein içerikli  
atıştırmalıklar

### YÜKSEK KÖPÜK

Çikolata ve şekerleme  
Çikolata ezmesi  
Fındık ezmesi  
Beze  
Makarna  
Unlu mamüller  
Kek  
Koz helvası  
Marşmelov

### YÜKSEK KIVAM

Et endüstrisi  
Surimi  
Sosisler  
Vejeteryan ürünler

# YUMURTA AKI TOZU ÖZELLİKLERİ VE ÜRETİM SÜRECİ



## TOZ YUMURTA ÜRETİM AŞAMASI



### ÜRÜN

### GÜRES YUMURTA AKI TOZU

#### ÜRETİM SÜRECİ

El değmeden ve hijyenik koşullarda kırılan yumurtalardan sarı - beyaz ayrımı sağlanır ve filtrasyon işleminden geçer.Yumurtanın beyazında fermantasyon işlemi uygulanır. Hazır olan ürün sprey kurutucularda püskürtülerek toz hale getirilir. Sıcak ortamda pastörizasyon işlemi uygulanır.Sofralık pişmiş yumurtanın 100 gramında 12,5 gram protein bulunmakta iken, yumurta akı tozunun 100 gramında yaklaşık 83 gram protein bulunmaktadır.1 Kg Yumurta Beyazı Proteini 280 yumurtanın beyazına eşdeğerdir.

#### MENŞEİ ÜLKE

Türkiye

#### GÖRÜNÜM / RENK

Toz / Krem beyazı

#### KOKU / TAT

Doğal, yumurta tozu. Yabancı koku ve tatlar içermez.

#### DEPOLAMA KOŞULLARI

15 ile 25 °C arasında temiz ve kuru ortamlarda saklayınız.

#### RAF ÖMRÜ

2 Yıl

#### AMBALAJ ÖZELLİKLERİ

25 kg'lık karton kutularda PE torbalarda paketlenmiştir.

Güres Group Yumurta Akı Tozu tesislerimiz, ISO 9001 (Kalite Yönetim Sistemi) Helal ve Kosher sertifikalı olup, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri uygulanmaktadır.



İLETİŞİM

**Merkez / Üretim Yeri:**

Çamlıca Mah. Değirmen Yolu Sok.  
Mütevelli Kasabası Saruhanlı / MANİSA

**T:** +90 236 398 7116

**F:** +90 236 398 75 57

**İzmir Ofis:**

Atatürk Cad. No: 376 K:7 D:7  
Mert Plaza Alsancak / İZMİR

**T:** +90 232 421 10 18

**F:** +90 232 421 32 92

[www.gures.com.tr](http://www.gures.com.tr) [gures@gures.com.tr](mailto:gures@gures.com.tr)

[f](https://www.facebook.com/guresgroup) [@](https://www.instagram.com/guresgroup) [in](https://www.linkedin.com/company/guresgroup) /guresgroup