



YUMURTA AKI TOZU

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

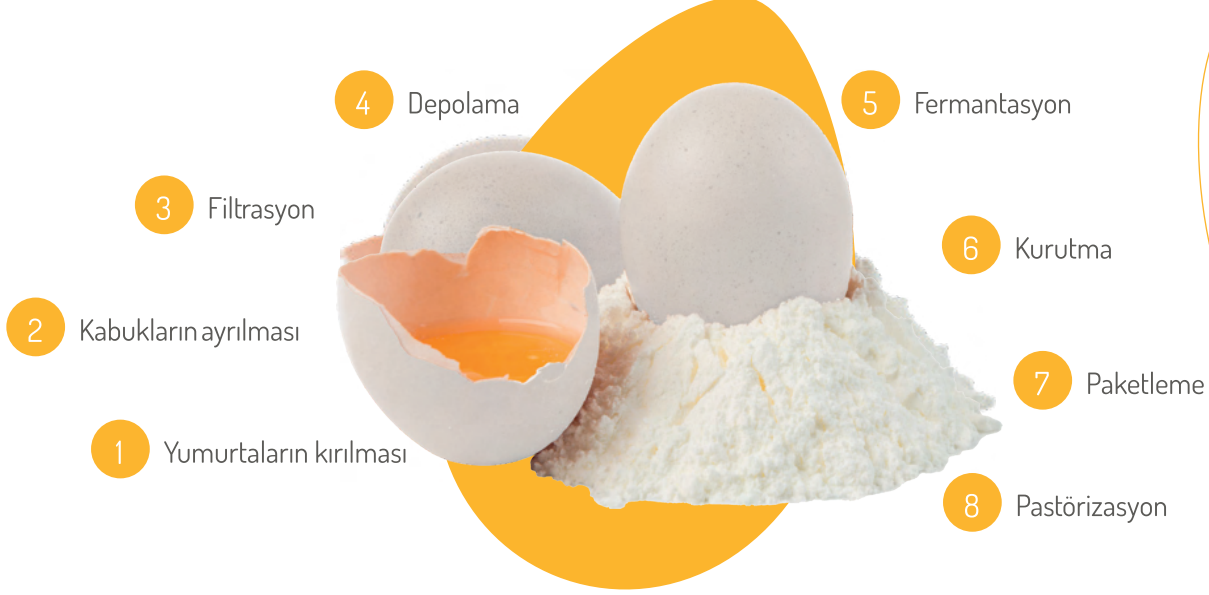
YÜKSEK KIVAM

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 80 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), FSSC 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi), Halal, Sıfır Atık Belgesi ve Kosher sertifikalarına sahiptir.

İLETİŞİM

Merkez / Üretim Yeri:
Mütevelli Mah. Değirmen Yolu Sk.
No.83/1 Saruhanlı/MANİSA
T: +90 236 398 70 06 / 7116
F: +90 236 398 75 57

www.gures.com.tr
www.guresonline.com
gures@gures.com.tr

   /guresgroup