

ALBÚMINA DE HUEVO EN POLVO

PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre Químico: Albúmina de huevo

Sinónimos: Ovalbúmina, clara de huevo en polvo, proteína de huevo deshidratada

Formula Química: Mezcla de proteínas, principalmente ovalbúmina: $C_{1400}H_{2200}N_{400}O_{440}S_9$)

CAS: 9006-59-1

EINECS: 232-915-5

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de Origen:

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

La Albúmina de Huevo en Polvo es una proteína purificada derivada de la clara del huevo, secada por atomización para obtener un polvo fino y estable. Se caracteriza por su alto contenido proteico, buena solubilidad en agua y propiedad funcional como espumada, gelificación, emulsificación y retención de humedad. Es ampliamente utilizada en la industria alimentaria, farmacéutica y nutracéutica en productos como suplementos proteicos, alimentos funcionales, confitería, panadería y formulaciones especiales. Además, se valora por ser una proteína de alto valor biológico.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REFERENCIA	ALBÚMINA DE HUEVO EN POLVO
------------	----------------------------

Aspecto	Polvo fino, homogéneo
Color	Blanco a blanco amarillento
Pureza	≥ 90% proteínas (en base seca)
Solubilidad	Soluble en agua (reconstituible)
pH	(solución al 10%): 6.0 – 8.0
Peso molecular	45,000

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

REFERENCIA	ALBÚMINA DE HUEVO EN POLVO
Cenizas totales	≤ 10.0 %
Grasa	≤ 1.5 %
Actividad de agua (Aw)	≤ 0.60
Recuento aerobios mesófilos	≤ 10,000 UFC/g
Mohos y levaduras	≤ 100 UFC/g
Salmonella spp.	Ausente en 25 g
E. coli	Ausente/g

USOS

Industria alimentaria

- ✓ Agente espumante en merengues, mousses, malvaviscos y productos de panadería.
- ✓ Emulsionante en aderezos, salsas y productos cárnicos procesados.
- ✓ Sustituto de clara de huevo fresca en mezclas secas, preparados instantáneos y alimentos liofilizados.
- ✓ Fuente de proteína en suplementos nutricionales, barras energéticas y fórmulas deportivas.

Industria farmacéutica y nutracéutica:

- ✓ Vehículo para la formulación de medicamentos, especialmente en cápsulas o comprimidos.
- ✓ Suplemento proteico en dietas hipocalóricas, hiperproteicas o en nutrición clínica.
- ✓ Usada en preparados para diagnóstico in vitro o como excipiente en formulaciones biológicas.

Otros usos técnicos

- ✓ Fijador en fotografía analógica y litografía.
- ✓ Usado en procesos de recubrimiento y acabado de papel o cartón técnico.

MANIPULACIÓN

- ✓ Evitar la formación de polvo y la inhalación prolongada.
- ✓ Manipular en ambientes limpios y secos.
- ✓ Usar equipo de protección personal: mascarilla, guantes y gafas si se genera polvo.
- ✓ Puede causar reacciones alérgicas en personas sensibles al huevo.

ALMACENAMIENTO

- ✓ Conservar en envase herméticamente cerrado, en lugar fresco, seco y bien ventilado.
- ✓ Evitar exposición directa a la luz solar, humedad o fuentes de calor.
- ✓ Temperatura recomendada: inferior a 25 °C

PRESENTACIÓN

Empaque original	Dispensación
Caja por 20 Kg	Dispensación por 1 Kg

VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 24 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos proporcionados en este documento han sido obtenidos del proveedor y representan la mejor información disponible actualmente sobre el producto. Este documento debe ser utilizado únicamente como una guía para la manipulación del producto, con la precaución adecuada. No asumimos responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que puedan surgir del uso inapropiado de la mercancía o de un uso diferente al previsto. Es responsabilidad del usuario realizar sus propias investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información contenida en este documento según sus propósitos específicos.