

## RESUMEN

Autor [Kobashikawa Shimabukuro, K.](#)  
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Perú\).](#)  
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)  
Título **Propiedades tecno-funcionales de los ovoproductos destinados para exportación**  
Impreso Lima : UNALM, 2017

### Copias

Ubicación

Código

Estado

---

Sala Tesis	<a href="#">Q02. K6 - T</a>	EN PROCESO
Descripción	44 p. : 13 fig., 19 cuadros, 16 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Monográfico (Ing. Ind. Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	<a href="#">HUEVOS</a> <a href="#">YEMA DE HUEVOS</a> <a href="#">CLARA DE HUEVOS</a> <a href="#">PRODUCTOS DERIVADOS DEL HUEVO</a> <a href="#">SECADO</a> <a href="#">PROPIEDADES REOLOGICAS</a> <a href="#">COMPOSICION QUIMICA</a> <a href="#">CALIDAD</a> <a href="#">ALIMENTOS SANOS</a> <a href="#">EXPORTACIONES</a> <a href="#">PERU</a> <a href="#">OVOPRODUCTOS</a> <a href="#">PROPIEDADES FUNCIONALES</a>	
Nº estándar	PE2017000671 B / M EUV Q02; E71	

El huevo es uno de los alimentos más completos que destaca por su alto valor nutritivo, bajo costo, accesibilidad y excelentes propiedades tecno-funcionales. La complejidad de su composición y las características particulares de cada fracción del huevo permite que pueda ser utilizado en diversas aplicaciones en la industria alimentaria de acuerdo a sus características físico-químicas y organolépticas. Los ovoproductos pueden encontrarse en diversas presentaciones que van desde productos deshidratados, líquidos, congelados, salados y azucarados, lo cual brinda soluciones tecnológicas que se adaptan al requerimiento de cada cliente. Por estas razones, los ovoproductos tienen un excelente potencial internacional, ya que Perú es un país que cuenta con buenas condiciones climatológicas y está libre de enfermedades como la influenza aviar y la enfermedad de Newcastle, lo que garantiza la seguridad alimentaria. En el presente trabajo se realizó un

análisis de las exportaciones de ovoproductos en los últimos seis años y se detallaron las aplicaciones y propiedades tecno-funcionales esperadas para cada categoría de ovoproducto en cada país de destino. Al final del estudio, se concluyó que los ovoproductos exportados fueron utilizados por su capacidad de formación de espuma, propiedades de gelificación, emulsificación, coagulación, poder ligante, capacidad de retención de agua, color, entre otros. Sin embargo, se observó que existen muchas aplicaciones que aún no han sido exploradas y por lo tanto, existe un gran reto para aprovechar todas las propiedades tecno-funcionales de cada fracción del huevo.

### **Abstract**

Egg is one of the most complete foods that stands out for its nutritional value, low cost, accessibility and excellent techno-functional properties. Due to its composition complexity and particular characteristics, each egg fraction could be used in different applications in food industry, depending on their physical, chemical and organoleptic characteristics. Ovoproducts can be found in different presentations: powder, liquid, frozen, salted and sugared, which provide technological solutions for each customer. For those reasons, ovoproducts have an excellent international potential since Peru has good weather conditions and it is free from avian influenza and Newcastle disease, which ensure food safety. The present work analyzed ovoproducts exports during the last six years detailing the applications and techno-functional properties expected for each ovoproduct category in each country of destination. At the end of this study, it concluded that exported ovoproducts were used due to its whipping capacity, gelification properties, emulsification, coagulation, binding, water holding capacity, color, etc. However, there are plenty of applications that have not been developed and therefore there is a big challenge to take advantage of each techno-functional property.