

CONCLUSIONES DEL ESTUDIO UNIVERSIDAD DE MURCIA

➤ La utilización del **envase mix pak** constituye un sistema con muchas ventajas a la hora de la comercialización de los ovoproductos ya que:



Informe realizado por:

Dra. M^a Jesús Periago Castón

Profesora Titular de Nutrición y
Bromatología

Departamento de Tecnología
de los Alimentos, Nutrición y
Bromatología

UNIVERSIDAD DE MURCIA

- ✓ Consigue la **estabilidad microbiológica del alimento** al comercializar un producto deshidratado con baja actividad de agua, lo que evita el crecimiento microbiano durante la comercialización
- ✓ **Reduce los costes** derivados del mantenimiento en refrigeración de los productos a base de clara o de la clara de huevo pasterizada
- ✓ **Alarga la vida comercial** de los derivados del huevo en relación a los productos clásicos pasterizados
- ✓ **Reduce las reacciones de degradación de los nutrientes**, al tener un producto con estabilidad microbiológica comercial, lo que evita las reacciones de degradación asociadas a las proteasas bacterianas que se forman durante la multiplicación de los microorganismos en el almacenamiento en refrigeración de los productos pasterizados
- ✓ El proceso de liofilización y el envasado en el *mix pak* **no produce alteración de la composición química de los alimentos**