



## Huevos y ovoproductos

La proteína del huevo es la más perfecta por su composición en aminoácidos, la que se usa como patrón para comparar con las demás proteínas. La diversidad de calidades está en función, sobre todo, de la alimentación y del sistema de explotación, al que han estado sometidas las gallinas, pero cada vez abundan más los huevos de calidad, los procedentes de alimentación natural en granjas ecológicas, lo que se explicita en el etiquetado y en la información.

Los ovoproductos en forma de yema, de clara, que también tiene utilización en usos diferentes a los alimentarios y sobre todo mezcladas la clara y la yema, que es el producto más frecuente, tras un batido, pasteurizado y envasado.

Se presentan sólidos, congelado, en polvo o líquidos y para llegar al producto final han tenido que pasar por un proceso de pasteurización, deshidratación, liofilización, cocción o congelación. Los ovoproductos ofrecen la ventaja de tener una composición prácticamente constante, una calidad microbiológica garantizada, una gran versatilidad de utilización y muy fácil conservación, empleo y dosificación, lo que hace que su uso sea creciente.

La producción de ovoproductos está en torno a las 110.000 T de huevo líquido y otras 5.500 de huevo cocido, con incremento, entre 2014 y 2015, de un 12%, hasta superar los 18 millones de €.

Se producen 1.096 millones de docenas de huevos, ligeramente por detrás de Francia, Alemania e Italia. Nuestro comercio de huevo fresco, casi exclusivamente intracomunitario, es de unos 230 millones de docenas. Las importaciones que fueron mucho menos importantes se reducen a 43,000 T.

[Ver expositores del sector](#)

**Más información:**  
[salondegourmets.com](http://salondegourmets.com)

**Comunicación:**  
[comunicacionsg@gourmets.net](mailto:comunicacionsg@gourmets.net)  
[prensa@gourmets.net](mailto:prensa@gourmets.net)

Organiza / Medio corporativo:



CLUB  
DE  
GOURMETS

Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:

SG coopera con:

