Una empresa alavesa consigue congelar huevos fritos para su distribución

Una empresa afincada en Vitoria ha sido la primera en el mundo en registrar y patentar el huevo frito ultracongelado para su distribución y consumo sin que pierda su textura y calidad.

La empresa Food Style, regentada por Javier Yzuel, ha sido la que ha logrado este objetivo tras varios años de trabajo, investigación e innovación.

Los primeros intentos por conseguir la patente de la ultracongelación del huevo frito datan del año 1951 en Estados Unidos, pero nunca se llegó a conseguir un resultado óptimo, que tuviera las mínimas condiciones de calidad y textura y que garantizase además un riesgo sanitario nulo como el que ha conseguido este cocinero aragonés residente en Vitoria.

El pasado junio Yzuel presentó su nuevo producto, cuya elaboración no es sencilla, ya que para conseguir el fruto definitivo ha tenido que invertir muchas horas y desechar más de 5.000 huevos hasta alcanzar un resultado satisfactorio, además de conseguir homogeneizar el huevo frito. Según indicó, el proceso conlleva un componente técnico muy importante ya que tanto la yema como la clara son dos productos incompatibles pues esta tiene un 95 % de agua y aquella es todo proteína.

El huevo frito ultracongelado presenta ventajas como la inexistencia de riesgo sanitario porque al someter al producto a un choque térmico no hay posibilidad de salmonella. Asimismo, tras su descongelación, este alimento que siempre consigue un mismo tamaño y textura, aguanta 24 horas en el frigorífico y su precio.

Food Style ha conseguido tras la Feria Alimentaria, celebrada en el pasado mes de abril, los primeros acuerdos de comercialización, con pedidos que alcanzan las 100.000 unidades.

El objetivo de la empresa es llegar en unos meses a vender el millón de huevos al mes. Sus principales mercados son en el sector de la hostelería, hoteles, empresas de "catering" y franquicias. De momento, no pueden dar el salto a los supermercados, pero esperan acabar llevando su producto a los arcones de las superficies comerciales.

Además, esta empresa vitoriana dará trabajo a 16 nuevos empleados en los próximos meses. EFEAGRO

Colombia: huevos en lonchas en el mercado

Los huevos en lonchas, un producto único en el mundo, desarrollado en Colombia, ha empezado a comercializarse en el mercado local el pasado junio, antes de llegar a Estados Unidos y México.

Así lo anunció la empresa Ovoproductos del Pacífico S.A.S. –Ovopacific–, que ha logrado desarrollar las denominadas "ovitas" en su planta instalada en Puerto Tejada, en el suroeste del país, después de más de un año de investigación y con una inversión cercana a los 400.000 dólares.

"Las ovitas se presentan en el mercado en tajadas de 10x10 cm, de 20 g cada una", en un paquete, que contiene 15 porciones. Tiene un precio aproximado para el público entre 2,80 y 3 € y, aunque esta primera versión es con sabor ahumado, la empresa ya proyecta incluir otros como jamón y tocineta.

El producto inicialmente se comercializará en supermercados de Cali y Bogotá pero a finales de este año el propósito de Ovopacific es vender las ovitas en las principales ciudades colombianas.

Una vez los colombianos incorporen a su dieta las ovitas el objetivo será internacionalizar el producto, ha destacado la empresa. "Hay unos mercados que nos resultan atractivos por el desarrollo de la categoría de ovoproductos, que es donde entraría nuestra innovación, y que básicamente serían Estados Unidos, México y Argentina", indican.

Según Mauricio Gómez, gerente de la empresa, las ovitas "cumplen con la tendencia mundial a nivel de alimentación, porque la gente quiere productos sanos, nutritivos, fáciles y versátiles". "Nuestro proceso es fisicotérmico, lo cual quiere decir que no modificamos las características básicas (del huevo), sino que las traspasamos y eso permite que las ovitas tengan vitamina B_2, B_3 y B_{12}", explica.

Gómez agregó que el nivel de grasas de las ovitas "es cero" y tiene "buena proteína y nivel calórico", lo que, a su juicio, lo convierten en un producto "ideal para personas que necesitan alimentos bajos en colesterol".

"Lo consideramos un excelente inductor para que los niños consuman huevo en un sándwich junto a una tajada de jamón y otra de queso", puntualizó. EFEAGRO