



## EL PLASMA PUEDE SUSTITUIR LA ALBÚMINA O EL HUEVO ENTERO EN POLVO EN RECETAS HÚMEDAS PARA MASCOTAS

Con el fuerte aumento de los precios de los ingredientes proteicos del huevo, los fabricantes de alimento para mascotas pueden encontrar en las proteínas funcionales del plasma una alternativa eficiente. Gracias a sus propiedades tecnológicas, sus beneficios comprobados para la salud animal y su alta palatabilidad, el plasma se emplea habitualmente en alimentos húmedos y secos, así como en snacks y suplementos.

Esta investigación comparó la funcionalidad de diferentes productos a base de huevo con el plasma atomizado (SDP), evaluando distintos niveles de inclusión en recetas estándar de *chunks*. Para el estudio, los ingredientes proteicos de la fórmula base se homogeneizaron en un *cutter* mezclador durante cinco minutos. Se probaron dos niveles de inclusión (2 % y 4 %) tanto de SDP como de los productos a base de huevo (huevo en polvo y albúmina en polvo), en sustitución de la canal de ave.

**EL PLASMA OFRECE BENEFICIOS FUNCIONALES SUPERIORES A MENOR COSTE QUE LOS INGREDIENTES A BASE DE HUEVO**



**UTILIZA  
2%  
DE PLASMA**

**PARA SUSTITUIR UN  
4 % DE HUEVO EN  
POLVO**

**UTILIZA  
2%  
DE PLASMA**

**PARA SUSTITUIR UN  
2 % DE ALBÚMINA  
EN POLVO**



### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ALBÚMINA EN POLVO	
PARÁMETROS	VALORES
Protein	86%
Fat	0.0%

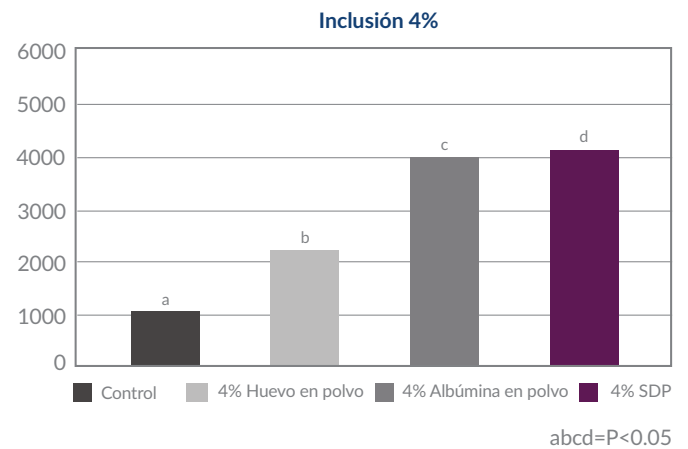
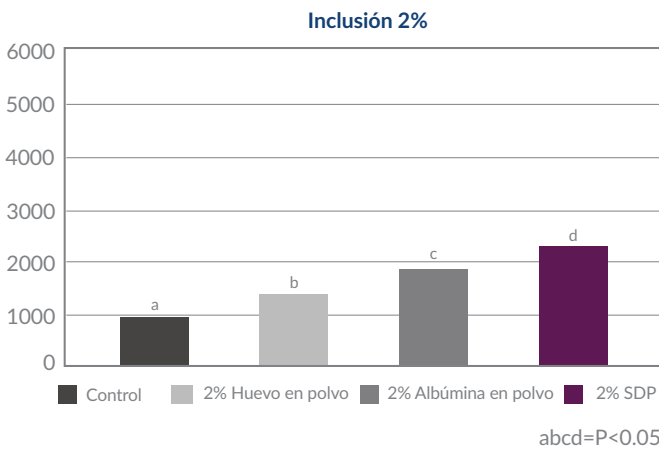
HUEVO ENTERO EN POLVO	
PARÁMETROS	VALORES
Protein	51%
Fat	38%

PLASMA ATOMIZADO	
PARÁMETROS	VALORES
Protein	78%
Fat	0.0%

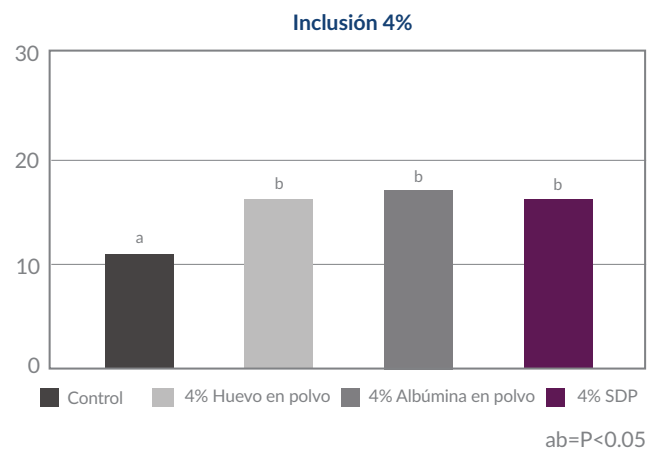
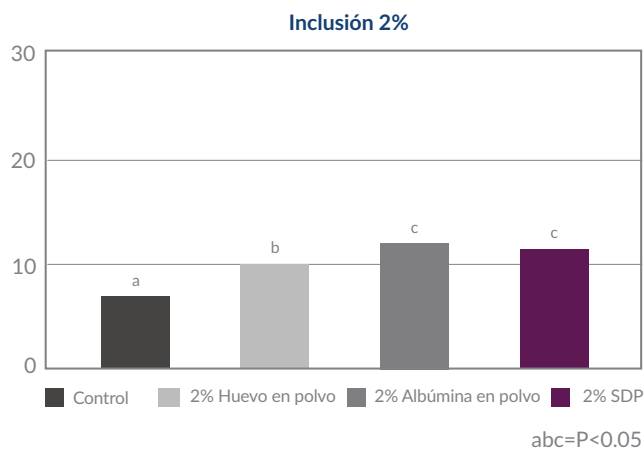


## ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS CLAVE

**DUREZA:** La inclusión del 2 % y 4 % de SDP aumenta la dureza en comparación con la albúmina en polvo, el huevo en polvo y el control.



**COCCIÓN INTERNA:** El 2 % de SDP y la albúmina en polvo presentan los valores más altos, superando al huevo en polvo y al control. Al 4 %, todos los tratamientos con proteínas funcionales muestran valores similares y superiores al control.



**TEXTURA:** El 2 % de SDP y albúmina en polvo presentan la mayor textura, superando al huevo en polvo y al control. Al 4 %, todos los tratamientos con proteínas funcionales muestran diferencias, siendo el SDP el que proporciona la textura más alta.

