

**Proyecto:** HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO.

**Autores:** Fassi F. Nicolás – Gallo, C. Valentín.

**Clasificación:** Alimentos cárneos y afines.

### **Resumen**

El proyecto corresponde a la instalación de una planta destinada a la industrialización de huevo de gallina para obtener huevo líquido pasteurizado.

Es una industria intermedia cuyo producto se destina a la elaboración de mayonesas, helados, flanes, postres, fideos, productos de panificación, bebidas y repostería. El huevo industrializado puede ser entero, yema o albúmina y presentarse en forma líquida o en polvo. Puede adicionársele sal o azúcar, dependiendo del uso que se vaya a dar.

En primera instancia la comercialización del producto será a nivel nacional, pero con la idea latente de expansión y tratar así de incursionar en el mercado internacional.

La avicultura argentina, en particular la de postura, es la actividad agroindustrial que mayor cantidad de mano de obra directa e indirecta moviliza. Al mismo tiempo, es la actividad agroindustrial más eficiente en la utilización de la energía por su radicación junto a las fuentes de aprovechamiento.

Debido a las ventajas e inconvenientes que ofrecen hoy en día los parques industriales en todo el país, en cuanto a costos y disponibilidad de terrenos, estructura impositiva y legal favorable, disponibilidad de agua, energía eléctrica, gas y otros suministros, posibilidad de desprenderse de desechos y que por el transporte pesado y vehículos en general, decidimos que el lugar mas conveniente para la localización de nuestra planta es el Área de Asentamiento Industrial de la ciudad de Crespo.

**Palabras claves:** huevo líquido pasteurizado, industria intermedia, Crespo.

## Diagrama de flujo del proceso

