

## 为何投资蛋产品？

蛋产品是一种**快捷便利, 安全卫生, 100%全天然**的现代化产品。它不仅代表了鸡蛋消费的一个全新途径, 更满足了现代鸡蛋消费市场的新兴需求。

通常意义上的“蛋产品”是指根据严格的卫生标准, 将新鲜壳蛋加工后生产出的**液蛋、蛋粉或冰蛋**。新鲜壳蛋被去除蛋壳和薄膜之后, 按照不同的需求和配方进行加工生产, 便获得了各种类型和品种的蛋产品。

无论是液蛋、蛋粉、冰蛋, 或者是否添加辅料, 鸡蛋的产品附加值均得到了大大的提高, 同时也为鸡蛋生产商和投资者们开辟了一条全新的收益渠道。

蛋产品的特点是易于保存、运输、储存和使用。它们不但具有安全健康、使用便捷的特点, 也最大程度保持了鲜蛋的功能特性和营养风味。



### 为何投资蛋品深加工生产线？

目前, 全球的鸡蛋消费水平**长期保持稳定**, 且多数国家都有所增长。

行业内消费水平固然是一个行业健康与否的风向标。但对于鸡蛋生产商和投资者来说还需要同时考虑其它一些重要因素。

最主要的问题之一就是**鸡蛋价格的季节性浮动很大**。这对很多使用鸡蛋作为原料的食品生产商们造成了一定的困扰, 加大了他们在生产管理方面的难度。而投资蛋品深加工生产线, 能为他们带来以下优势:

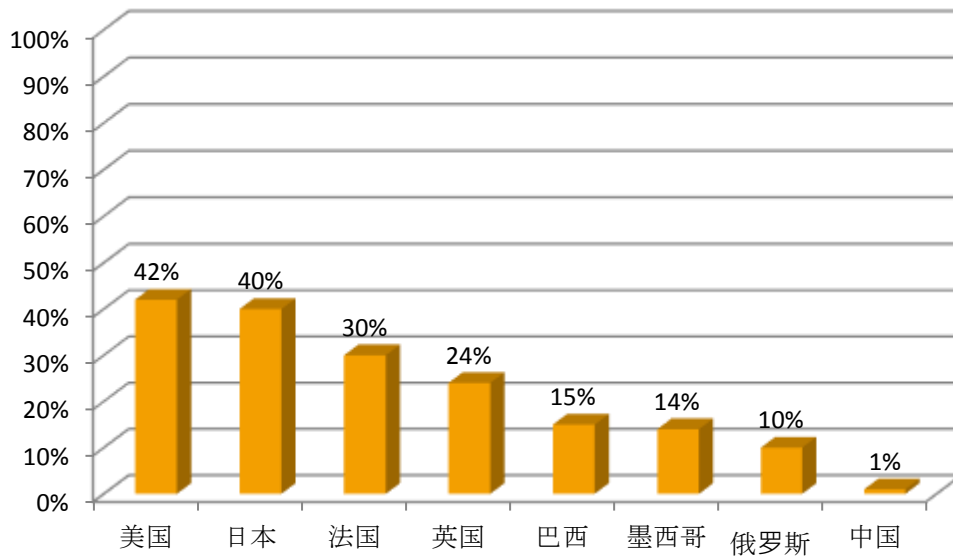
- **业务范围的多样化:** 食品领域对原料的需求不断上升, 存在大量的潜在客户。
- **产品品质的控制和保障:** 很多企业为了拓展业务和市场范围纷纷将目光投向需求更广的海外市场。
- **进行蛋粉的加工生产:** 在壳蛋需求供大于求的阶段, 将壳蛋加工成蛋粉, 同时实现了其储存空间的最小化

... 以上便是投资蛋品深加工生产线的一些主要优势。

**蛋品深加工的比例**在全球大多数国家都正处于**上升阶段**。

更多以鸡蛋为原料的产品进入了工业化规模的生产, 有关食品安全的标准也在不断提升, 鸡蛋的最终消费者对于产品安全的关注与日俱增, 这些都成为了促使蛋品深加工比例不断上升的原因和动力。在一些蛋品深加工起步较早的国家, 其蛋产品的总量已经占到了其鸡蛋总产量的**25%-40%**。

## 各国鸡蛋深加工比例



蛋品深加工项目可以由投资者通过采购壳蛋来进行蛋品的生产和加工，同样的，对于鸡蛋生产商来说，这也是一个值得投资且充满前景的行业。

成功的关键除了投资者需要具备明确坚定的投资意愿，同时也必须配备各类相关的先进技术和工艺知识。

一方面，鸡蛋生产商无疑是行业内最了解和熟悉鸡蛋的群体。

而另一方面，蛋品深加工生产设备的制造商会为客户设计量身定制的最佳方案，在项目的每一个环节都为其提供全方位的合作指导，以及优化预算和融资方面的项目经验。

过去，人们对蛋品深加工的优势仅仅理解为它能大大提高次品蛋的利用价值...

如今，随着这个行业的不断发展，人们正逐步意识到利用蛋品深加工技术，还能大大提高相关产品的附加值...

首先，蛋产品的用户通常是那些需要大量鸡蛋作为原料的生产厂家：糕点糖果制造商、餐饮业、工业化规模的专业食品生产商。根据用户的用途不同，蛋产品的一般应用范围如下：

- 蛋黄和蛋白的**凝胶性**可用于糕点和熟食的制作。
- 蛋白的**起泡性**可用于饼干、糕点、糖果和预制食品的制作。
- 蛋黄液由于其高粘度所带来的稳定性，通常被作为**乳化剂**使用。
- 蛋白的**结晶控制**特性也被运用于糕点糖果的制作中。
- 鸡蛋的天然**色泽**被普遍运用与饼干、糕点、通心粉和酱汁的制作。
- 全蛋和蛋黄的独特**风味**起到了调味的作用。

## 如何满足蛋产品最终用户的市场需求?

答案是为他们提供**按要求配方、安全可靠**的蛋产品，且这些产品能够**最大程度保持鲜蛋原有的功能特性**。解决方案就是投资一条配有先进巴杀系统的蛋品深加工生产线，能够最大程度地杀灭蛋液中可能存在的一切病原微生物。

利用特殊的热处理技术, 蛋品的货架期最长可达 10 周。

所以, 选择最先进的蛋液热处理技术就显得至关重要了。

目前, **瞬时超巴杀技术**是迄今为止最为可靠的巴氏杀菌技术, **74°C** 的处理温度在延长了货架期的同时, 极短的加热时间也在最大程度上保留了鲜蛋原有的功能特性。

多年以来, 阿克提尼的此项专利技术在全球范围的蛋品深加工生产线中得到了长期验证和充分肯定。

从打蛋能力为 8,000 枚/小时的生产线开始, 阿克提尼能根据客户的不同需求, 为其提供量身定制的蛋品深加工生产线, 目的是帮助客户在优化投资的同时, 迅速获得投资回报。

蛋品深加工项目投入生产的必要条件包括: 足够的鸡蛋作为生产原料、用来放置生产设备的工厂、协助生产线设计和安装的合作伙伴, 但最为重要的还是投资者对高附加值蛋品市场定位的把握以及成为本土蛋品生产领头羊的坚定决心。

蛋品深加工项目的规模也能通过设备配置的升级而不断扩大:

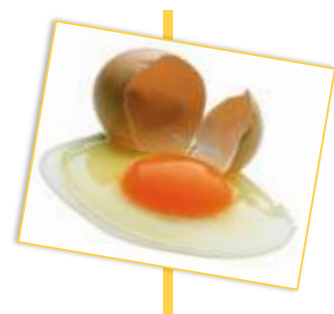
- 使用最大产能的巴杀设备, 能够将每天的生产能力提高到 100-300 万枚鸡蛋
- 配套蛋粉加工生产线, 将业务范围拓展至海外市场

## 市场和应用

**鸡蛋作为一个多用途的功能性配料**, 在食品的生产中能够同时发挥各种不同的功能特性。它的乳化性、起泡性、凝胶性、色泽和风味被广泛运用于日常的烹调和工业化规模的食品生产过程中。

例如, 蛋黄可作为出色的乳化剂, 而蛋白的特点是它的起泡性。在工业化规模的生产中, 壳蛋首先被加工成蛋品的这个过程被称为“首次深加工”(产品包括全蛋、蛋黄、蛋白、液蛋、蛋粉或冰蛋等); 在此之后, 这些蛋品可能为被进一步烹饪或预制成普遍适用市场的各种食品配方, 我们把这个过程叫做“二次深加工”。

这个新兴行业在过去的几年中**经历了巨大的增长**。在过去的二十多年里, 随着人们对鸡蛋成分和结构的不断研究, 对热机械处理的深入了解, 有关如何保持蛋品原有功能特性的工艺得到了不断地研发和创新。



## 对于蛋品深加工企业来说，是否能够满足市场需求尤为重要

目前，蛋产品主要应用于食品业、餐饮业、专业食品制造者 (烘焙师, 厨师等)。所以，其市场的变化发展很大程度上取决于最终消费者和中间用户的行为和需求。除了美国、加拿大和日本这些成熟市场，由于一些固有的消费习惯和心理，蛋产品还未在消费品市场中取得人们进一步的理解和认识。

### 食品业和专业食品制造领域

在食品业和专业食品制造领域内，那些能够更好控制其细菌安全、功能特性和营养品质的产品，越来越受到人们的偏爱。

深加工后的蛋产品在加入其它辅料之后，增加了最终用户使用时的实用性和针对性。因此，蛋产品种类的开发始终离不开对市场和用户需求的深入了解和及时跟踪。

### 什么样的产品才能被称为优质蛋品? 哪些客户需要蛋产品? 他们需要怎样的蛋产品?

蛋品和新鲜鸡蛋有着同样的用途: 作为**多数烹饪配方的必要原料**，以及我们日常饮食的理想蛋白质来源。

- 在酱汁和蛋黄酱的制作中能够保证其乳化性和粘度
- 热稳定性蛋黄能够用于热酱汁的制作。
- 蛋白增加了通心粉的柔韧度。
- 用于鱼糜制作的高凝胶性蛋白粉使得鱼糜能够拥有类似蟹肉的质地。
- 速溶性蛋粉能够用于速溶食物和汤的制作...

蛋品作为营养或功能性配方的应用极为广泛，对于工业化生产规模的用户来说性价比很高，即经济安全又兼具技术实用性。

每种产品的配方都利用了蛋品本身独特的功能特性:

- 蛋品的脂肪酸含量适用于婴儿营养品的制作
- 蛋黄液的乳化性能够给冰淇淋带来奶油状的蓬松质地
- 装于超洁净大容器内的无菌新鲜蛋液无需经过另一次巴杀就能直接使用于热敏产品
- 全蛋粉非常适合于质地蓬松的糕点制作，如海绵蛋糕、麦芬蛋糕和甜甜圈等
- 具有起泡性的蛋白能运用于蛋酥、奶糖、巧克力慕斯的制作
- 蛋黄的天然色泽也能够运用于蛋奶的制作



## 蛋品的主要应用范围

	饼干	通心粉	蛋黄酱	酱汁	汤	熟食	鱼糜	膳食补充剂	糖果糕点
全蛋液									
全蛋粉									
蛋黄液									
蛋黄粉									
蛋白粉									
结晶控制蛋白粉									