

Зачем инвестировать в яичные продукты?

Перед тем, как ответить на данный вопрос, необходимо вспомнить, что такое яичные продукты:

Яичные продукты обладают следующими свойствами: быстрота, гигиеничность, удобство, современность и 100% натуральность. Это новый способ потребления яиц, отвечающих запросам современного потребления.

Термин «яичные продукты» относится к свежим яйцам, переработанным в жидкие, сушеные или замороженные яйца, в соответствии с строгими нормами гигиены и безопасности. Получают данный продукт из целых яиц, их различных компонентов или смесей после удаления скорлупы и мембраны.

Натуральные или в соответствии со специальными формулами, жидкие, сушеные или замороженные, обработанные яйца являются продуктами с высокой добавленной стоимостью и средством получения прибыли для производителей.

После обработки яйцо легче сохранить, транспортировать, хранить и использовать. Это не только выгодный, безопасный и полезный продукт, он также обладает свойствами обычного яйца (аромат и питательная ценность).



Зачем инвестировать в линию обработки яйца?

Яйца: беспроигрышная ставка

Уровень потребления яиц стабилен, а во многих странах даже увеличивается, поэтому инвестиции в переработку яйца безопасны.

Уровни потребления являются хорошим показателем здоровья отрасли. Тем не менее, верно ли данное утверждение по отношению к производителям яичного продукта?

Основной трудностью остается контроль над ценами на яйца, которые варьируются в зависимости от сезонов. Данная нестабильность действительно может увеличить риск производителей яичной продукции.

- Диверсифицировать нашу деятельность, работая с пищевыми промышленными предприятиями, потребности которых в сырье продолжают расти
- Контролировать и обеспечивать свои источники прибыли, а в некоторых случаях значительно увеличивать их уровень, развиваясь на экспортных рынках
- Производить яичный порошок с минимальными требованиями к хранению в то время, как рынок яиц имеет меньший спрос
- Модернизировать деятельность, следуя развитию рынка обработанных продуктов питания

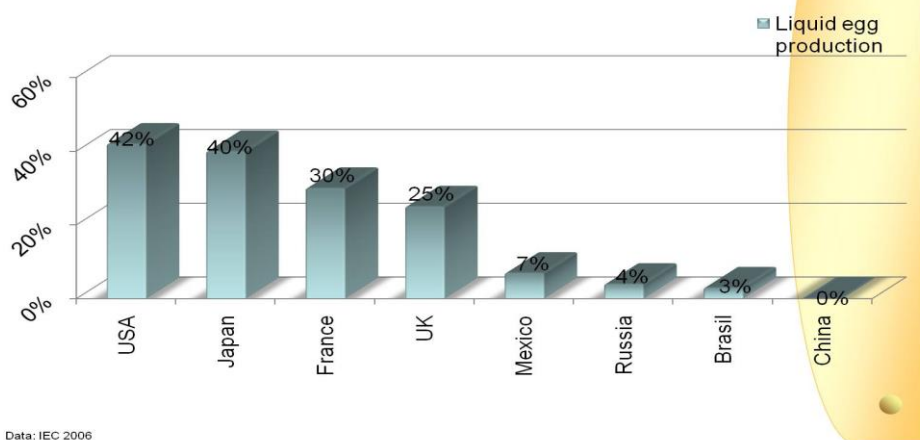
... и ещё много причин, чтобы решиться на производство яичных продуктов.

В большинстве стран скорость переработки яиц растет.

Увеличивается индустриализация яичных продуктов, ужесточаются стандарты здоровья, связанные с безопасностью пищевых продуктов, развиваются способы конечного потребления яйца в переработанной форме; в некоторых странах, имеющих длительный опыт в переработке яйца, доля яичных продуктов достигла 25-40% мирового производства яиц.

INTERNATIONAL PRODUCTION

Part of Eggs processed into Liquid Eggs



Эта деятельность не является прерогативой инвесторов, которые покупают яйца для переработки, также производители яиц могут без опасений заходить на рынок яичных продуктов.

Ключ к успеху... с одной стороны, настоящая готовность инвестировать и вкладывать силы в развитие своей деятельности, а с другой - сочетание навыков.

Производитель яиц ... кто знает яйца лучше, чем он?

Производитель оборудования... тот, кто может предложить наиболее адаптированное техническое решение и, прежде всего, тот, кто будет оказывать поддержку на всех

этапах проекта, чтобы поделиться своим опытом для оптимизации бюджета и финансирования.

На протяжении многих лет считалось, что единственным преимуществом переработки яиц является возможность увеличить ценность бракованных яиц...

Еще одна тенденция: предложить продукт с высокой добавленной стоимостью ...

Прежде всего, яичные продукты предназначены для тех, кто нуждается в большом количестве яиц: производители кондитерских изделий, предприятия общественного питания и профессионалы пищевой промышленности. В соответствии с деятельностью пользователя, яичные продукты оцениваются:

- Вязкость желтка и белка для кондитерских изделий и деликатесов.
- Взбиваемость белков, используемых в производстве печенья, кондитерских изделий и готовых блюд.
- Эмульгирование и стабильность, определяемые вязкостью желтка для эмульсий.
- Контроль кристаллизации белка в кондитерских изделиях.
- Использование в качестве натурального красителя, что высоко ценится в производстве печенья, кондитерских изделий, макаронных изделий и соусов.
- Использование белка и желтка в качестве ароматизаторов.

Вопрос: как оправдать свои ожидания?

Ответ: предложить обработанный и безопасный продукт качествами свежего яйца. Это возможно путем инвестирования в линию, оснащенную системой пастеризации, которая уничтожает потенциальные патогенные микроорганизмы.

Термически обработанный яичный продукт может иметь срок хранения до 10 недель. Таким образом, важны температурная шкала, а также технологии подготовки и обработки яиц. Flash пастеризация остается самой надежной технологией пастеризации, такой как переработка при 74 °C, для увеличения срока хранения и сокращения времени переработки для сохранения качеств яйца. Эта запатентованная технология ACTINI, предлагаемая в технологических линиях, зарекомендовала себя за многие годы.

ACTINI предлагает модульные решения, начиная с яйцеразбивки с производительностью 8 000 яиц в час, и позволяет перейти на переработку яиц с контролируемым инвестиционным проектом и быстрым получением прибыли от инвестиций. Условия: достаточное количество яиц, подлежащих переработке, доступное помещение для размещения производственной единицы, партнер по проектированию и установке линии, и, прежде всего, желание производителя яиц контролировать развитие своей деятельности, получать высокую добавленную стоимость и быть лидером в поставках яичных продуктов в его стране.



В этом случае можно использовать широкий диапазон вариантов роста для производителя:

- Начать с Ovocompact® или Ovoline® с только одним видом розлива
- Развиваясь, внедрять различные типы упаковки
- Увеличение обрабатываемой способности до 1 - 3 млн. яиц в день для крупнейших операционных пастеризационных установок
- Интеграция процесса сушки яиц для развития бизнеса на экспортных рынках

Наши публикации

- Какой продукт для какого рынка и как применяется
- Рынок сухой яичной продукции

Информационный Отдел

ACTINI EGG PROCESSING

Разработчик и производитель линий по переработке жидких и сухих яиц

Партнер фермеров и производителей яичной продукции

Член Международной комиссии яичной отрасли