



Hướng Dẫn Sử Dụng Đạm Whey Thay Thế Trứng

Đạm whey mang lại nhiều lợi ích cho các nhà sản xuất thực phẩm và đồ uống nhằm đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng về chế độ ăn giàu đạm. Một trong những lợi ích quan trọng nhất là tiềm năng tiết kiệm chi phí, đặc biệt trong thời kỳ nguồn cung trứng khan hiếm. Ngoài yếu tố chi phí, đạm whey còn có nhiều ưu điểm khác. Loại đạm này có thể được bảo quản ở dạng khô, giúp loại bỏ bước rửa đông hoặc làm lạnh. Hơn nữa, việc thay thế bằng các thành phần khô này giúp giảm thiểu nhiều vấn đề vi sinh liên quan đến trứng tươi hoặc trứng dạng lỏng.

Khi được dùng trong các ứng dụng thực phẩm thành phẩm, đạm whey mang lại nhiều lợi ích chức năng bổ sung. Giúp cải thiện kết cấu thực phẩm nhờ khả năng liên kết nước, tăng độ ổn định khi đông lạnh và rửa đông, đồng thời tạo ra cấu trúc mịn và đồng đều. Thời hạn sử dụng cũng tăng lên, vì đạm whey hỗ trợ ổn định nhũ tương và giảm thiểu hiện tượng tách dầu.



CÁC LOẠI ĐẠM WHEY THAY THẾ TRỨNG

Có hai loại đạm whey thay thế trứng: đạm whey cô đặc (WPC) và đạm whey phân lập (WPI). Hàm lượng đạm trong WPC dao động từ 34% đến 80%, trong khi WPI có hàm lượng đạm tối thiểu là 90%. Khi sử dụng đạm whey để thay thế trứng, điều quan trọng là phải xác định loại trứng cần thay thế và các thành phần cần kết hợp để đạt được kết quả chính xác.

Trước khi thay thế trứng bằng đạm whey, bạn nên cân nhắc các câu hỏi sau: Thứ nhất, bạn đang thay thế trứng tươi hay bột trứng? Thứ hai, tổng lượng đạm cần thay thế là bao nhiêu? Cuối cùng, đạm whey sẽ ảnh hưởng như thế nào đến sản phẩm cuối cùng? Một quả trứng tươi lớn có trọng lượng khoảng 52-55g, trong đó 75% là nước. Nếu sử dụng đạm whey để thay thế một quả trứng tươi nguyên quả, thì lượng nước cũng phải được bổ sung tương ứng. Các đặc tính chức năng của trứng liên quan đến đạm, do đó việc thay thế bằng đạm whey nên được thực hiện trên cơ sở hàm lượng đạm tương đương. Một quả trứng tươi lớn chỉ chứa 12% đạm, trong khi bột trứng nguyên có hàm lượng đạm lên đến 46%.

THAY THẾ TRỨNG TRONG NHIỀU ỨNG DỤNG

Bạn có thể thay thế trứng một phần hoặc hoàn toàn trong các loại thực phẩm sau

- | | | | |
|----------------|------------------|------------------|-----------------|
| • Bánh Brownie | • Lớp Quét Trứng | • Bánh Pancake | • Bánh Snack |
| • Bánh Phô Mai | • Mì Tươi | • Nhân Bánh Pie | • Bánh Bông Lan |
| • Bánh Cookie | • Bánh Nhiều Lớp | • Nước Xốt Salad | |
| • Bánh Custard | • Bánh Muffin | • Xốt | |



Đạm Whey Thay Thế Trứng

ĐỂ THAY THẾ BỘT TRỨNG NGUYÊN, SỬ DỤNG KẾT HỢP WPC80 VÀ DẦU, HOẶC SỬ DỤNG WPC34 VỚI LƯỢNG GẤP 1,4 LẦN LƯỢNG TRỨNG

	BỘT TRỨNG NGUYÊN	HỖN HỢP WPC80 + DẦU: TỶ LỆ 60/40	WPC80 (ĐẠM WHEY CÔ ĐẶC 80%)	DẦU THỰC VẬT	WPC34 (ĐẠM WHEY CÔ ĐẶC 34%)
ĐẠM	47,4%	48,6%	81,0%	0,0%	34,0%
CHẤT BÉO	41,0%	44,3%	7,2%	100,0%	2,1%
CARBOHYDRATE	5,0%	2,1%	3,5%	0,0%	46,5%
ĐỘ ẨM	3,1%	2,4%	4,0%	0,0%	4,6%

ĐỂ THAY THẾ BỘT LÒNG TRẮNG TRỨNG, SỬ DỤNG WPC80 HOẶC WPI. ĐỐI VỚI CÁC ỨNG DỤNG ÍT CHẤT BÉO, SỬ DỤNG WPI

	BỘT LÒNG TRẮNG TRỨNG	WPC80 (ĐẠM WHEY CÔ ĐẶC 80%)	WPI ĐẠM WHEY PHÂN LẬP
ĐẠM	81,1%	81,0%	91,5%
CHẤT BÉO	0,0%	7,2%	0,5%
CARBOHYDRATE	7,8%	3,5%	0,8%
ĐỘ ẨM	5,8%	4,0%	3,7%

ĐỂ THAY THẾ TRỨNG TƯƠI HAY ĐÔNG LẠNH NGUYÊN QUẢ, SỬ DỤNG KẾT HỢP WPC80, DẦU VÀ NƯỚC

	TRỨNG TƯƠI HAY ĐÔNG LẠNH NGUYÊN QUẢ	HỖN HỢP WPC80, DẦU VÀ NƯỚC: TỶ LỆ 15/10/75	WPC80 (ĐẠM WHEY CÔ ĐẶC 80%)	DẦU THỰC VẬT	NƯỚC
ĐẠM	12,0 %	12,2%	81,0%	0,0%	0,0%
CHẤT BÉO	10,2 %	11,1%	7,2%	100,0%	0,0%
CARBOHYDRATE	1,1 %	0,5%	3,5%	0,0%	0,0%
ĐỘ ẨM	75,85%	75,6%	4,0%	0,0%	100,0%

ĐỂ THAY THẾ LÒNG TRẮNG TRỨNG TƯƠI HAY ĐÔNG LẠNH, SỬ DỤNG KẾT HỢP WPC80 HOẶC WPI VÀ NƯỚC

	TRỨNG TƯƠI HAY ĐÔNG LẠNH NGUYÊN QUẢ	HỖN HỢP WPC80 VÀ NƯỚC: TỶ LỆ 14/86	WPC80 (ĐẠM WHEY CÔ ĐẶC 80%)	NƯỚC	WPI ĐẠM WHEY PHÂN LẬP
ĐẠM	10,9%	11,3%	81,0%	0,0%	91,5%
CHẤT BÉO	0,2%	1,0%	7,2%	0,0%	0,5%
CARBOHYDRATE	0,7%	0,5%	3,5%	0,0%	0,8%
ĐỘ ẨM	87,6%	86,6%	4,0%	100,0%	3,7%