

- 
- **NOMBRE DEL ALUMNO:** MORENO ALFARO ANGEL ANTONIO
 - **CARRERA:** MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA
 - **CUATRIMESTRES:** SEXTO
 - **MATERIA:** ZOOTECNIA DE AVES

MAESTRO: SARAI GUMETA MORENO



Formación del huevo

Estructura del huevo

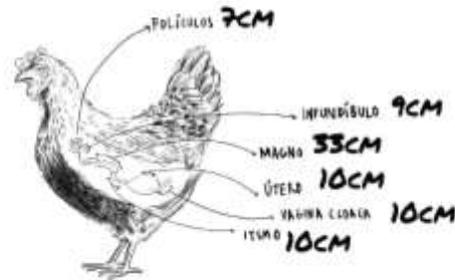
formación del huevo

A partir de las 20 semanas la gallina alcanza la madurez sexual y comienza a poner huevos. Éste se va formando gradualmente a lo largo de entre 24 y 26 horas. En el proceso todos los componentes necesarios se van sintetizando o transportando hasta el lugar adecuado y se disponen en el orden, cantidad y orientación adecuada para que el huevo producido sea viable. Cualquier alteración del proceso repercute en la calidad del huevo.

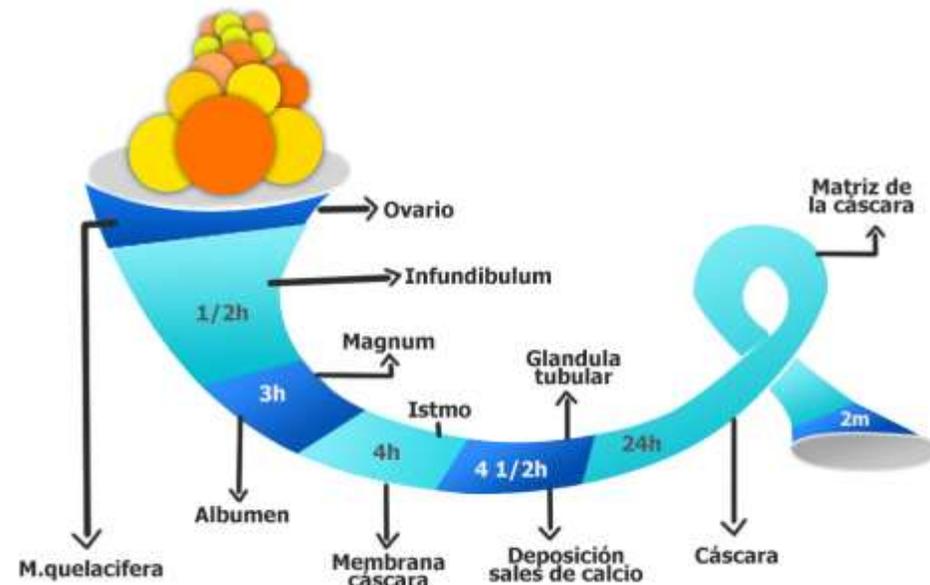
LA FORMACIÓN DEL HUEVO

APARATO REPRODUCTOR DE LA GALLINA

Esquema indicativo

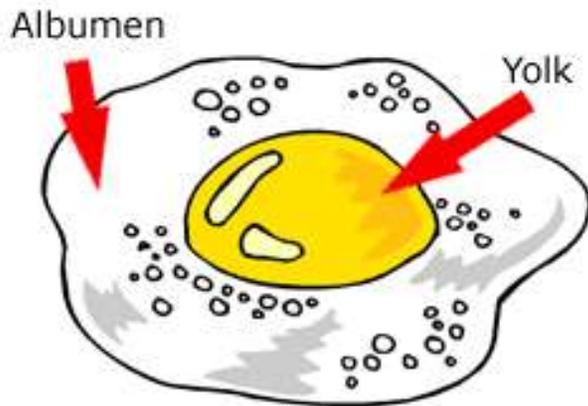


FUNCIONES



Estructura del huevo

CÁSCARA: FORMADA PRINCIPALMENTE POR CARBONATO CÁLCICO. PROTEGE Y AÍSLA EL CONTENIDO DEL HUEVO. TIENE MILES DE POROS QUE PERMITEN EL INTERCAMBIO GASEOSO. ADHERIDAS A LA CÁSCARA SE ENCUENTRAN LAS MEMBRANAS TESTÁCEAS, QUE FORMAN LA CÁMARA DE AIRE EN EL POLO ROMO DEL HUEVO.



CLARA O ALBUMEN: FORMADA POR DOS PARTES, ALBUMEN DENSO Y ALBUMEN FLUIDO. COMPUESTA PRINCIPALMENTE POR PROTEÍNAS Y AGUA. SU TEXTURA Y FIRMEZA ES INDICATIVA DE LA FRESCURA DEL HUEVO.

YEMA O VITELLO: PARTE CENTRAL Y ANARANJADA DEL HUEVO, SU COLOR VARÍA EN FUNCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN DE LA GALLINA. ES LA PARTE NUTRICIONALMENTE MÁS VALIOSA, YA QUE CONCENTRA LA MAYOR PARTE DE VITAMINAS, LÍPIDOS Y MINERALES. ESTÁ RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA.

