



PASIÓN POR EDUCAR

Nombre de alumno: Francisco Jiménez López

Nombre del profesor: Sarai Gumeta

Nombre del trabajo: súper nota

Materia: Zootecnia de Aves

Grado: 6to Cuatrimestre

Grupo: "B"



Se trata de una envoltura que rodea al embrión y está formada por varias membranas anexas.



La cáscara y sus distintas membranas, cámara de aire, la albúmina (clara o albumen), la yema y el disco germinal.

La más importante es el amnios, que es una bolsa llena de líquido dentro de la cual se desarrolla el embrión.

Formación del huevo: Al huevo de las aves se le llama huevo amniótico



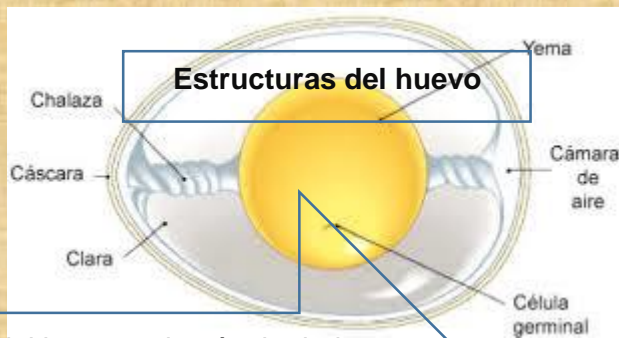
Para cualquier estudio del huevo, podemos decir que se compone de las siguientes partes principales



Su función principal es proporcionar ambiente fluido y protección

La otra membrana anexa se llama alantoides es otra bolsa en la cual se depositarán los productos de deshecho del embrión, evitando así su contaminación.



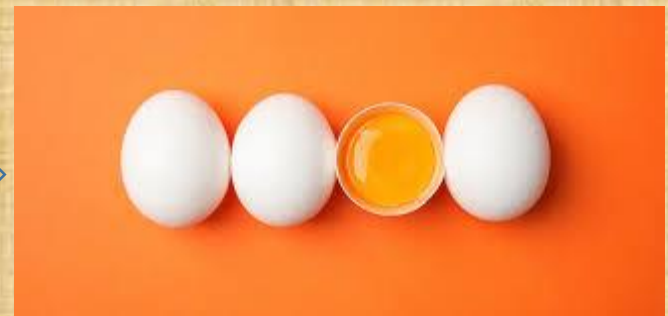


1. La cáscara: La cáscara del huevo, además de darle a éste una protección física, protege al embrión frente a microorganismos y controla la transpiración. Regula, pues, la evaporación y es la fuente de carbonato cálcico para la formación de los huesos del polluelo



2. Membranas de la cáscara y cámara de aire: dos membranas alrededor del huevo: la exterior que se ata firmemente a la cáscara y la interior que cubre la albúmina. La cámara de aire es el espacio vacío formado entre la albúmina (clara) y la cáscara en el extremo más ancho del huevo

3. Albúmina: suministra al embrión todo lo necesario para su formación y crecimiento, al mismo tiempo que le proporciona un medio líquido durante todo este proceso. Comienza a formarse en el magnum (parte superior del oviducto) y acaba en el útero. Contiene proteínas, vitaminas y minerales



4. La yema: forma en el ovario junto con la célula del germen femenino. Consiste en una bolsa esférica rodeada de la membrana vitelina (sello claro que sostiene la yema) y La reserva de comida no utilizada durante la incubación es arrastrada a la cavidad abdominal del polluelo en casos el recién nacido no presente problemas de enfermedades en los primeros 6-7 días de vida.

5. El disco germinativo: La composición química de la yema blanca difiere de la amarilla, ya que contiene una mayor proporción de proteínas o mancha blanca pequeña, redonda, opaca, de 3 - 4 mm., de diámetro, situada en la superficie de la yema de huevo como si se tratase de una depresión sobre la misma. Es la entrada para la fertilización del huevo.





La calidad del huevo: se mide por diferentes parámetros relativos a la cáscara, la clara o albúmen, la yema, la cámara de aire y en su composición de nutrientes

Cáscara: El índice de cáscara se mide en función de los gramos de carbonato cálcico (CaCO_3) por cada 100 cm^2 de cáscara se considera que un índice por debajo de 5 es una cáscara muy frágil. El porcentaje de cáscara del huevo debe estar entre 10 -12%.



Albúmen: se mide mediante las Unidades Haughmiden el albúmen denso en una escala que va desde 100 a 30. Cuando los huevos tienen menos de 60 UH, la clara se vuelve fluida, lo cual es síntoma de pérdida de calidad; ya sea porque el tiempo desde la puesta es demasiado largo o la temperatura de conservación no ha sido correcta.



Yema: Índice superior a 65 significa calidad excelente, de 65 a 35 buena calidad y menos de 35 mala calidad. El color o pigmentación del huevo se mide a través de dos escalas: el índice de color y la escala de Roche



Valor Nutritivo: Su proteína tiene un alto valor, sus aminoácidos, y además es una fuente importante de vitaminas A, D y del grupo B, constituida alrededor del 57% de ésta por ácidos grasos poliinsaturados y colesterol es alto (180 mg/ huevo de 60 g).

