

Universidad del sureste

Nombre del alumno: Bermúdez morales Alejandro

Nombre del médico: Luis Gerardo Pérez Vázquez

Nombre de la materia: producción sustentable de
huevo.

nombre de la carrera: Medicina Veterinaria y Zootecnia

nombre del trabajo: ensayo

grado: 9no

Comitán de dominguez a 16 de julio del 2020

Adecuación al ciclo sustentable a la producción de huevo

La avicultura ecológica está regulada hasta diciembre de 2008 por el Reglamento (CE) 1804/1999, que será sustituido por el Reglamento (CE) 834/2007 a partir del 1 de enero de 2009. Ambos Reglamentos establecen que la ganadería ecológica es una actividad ligada a la tierra, estableciendo superficies mínimas por cada especie animal.

Por tanto, la crianza de las aves ecológicas será en libertad, disponiendo de patios y zonas de pastoreo, que les permitan satisfacer sus necesidades fisiológicas y de comportamiento, que en el caso de las gallinas.

La alimentación de los animales debe basarse en productos obtenidos bajo las normas de producción ecológica, y los aditivos y coadyuvantes tecnológicos para la fabricación de los piensos deben estar autorizados en el Reglamento sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.

Está prohibido en la avicultura ecológica el uso de factores de crecimiento, aminoácidos sintéticos, o alimentos transgénicos (OGM) en los piensos de los animales.

No cabe duda que la alimentación de las gallinas, sobre todo las de alto potencial, es un factor a cuidar en la avicultura ecológica; pues el déficit de nutrientes o la inestabilidad en la composición de los piensos, pueden arruinar la producción y la economía de las explotaciones.

El mantenimiento de la salud de los animales debe hacerse a través de la prevención, que estará basada en la selección de las razas, prácticas de manejo adecuadas, la calidad del pienso, el ejercicio, densidades adecuadas y alojamientos apropiados.

En el caso que aparezca una enfermedad, se tratará lo antes posible para evitar el sufrimiento, la curación de estos animales enfermos se debe basar en el uso de medicina natural y la homeopatía, recurriendo a medicamentos alopáticos (convencionales) en el caso que los anteriores no sean efectivos.

El uso de vacunas está permitido, específicamente aquellas exigidas en los programas de erradicación de enfermedades. Las explotaciones ecológicas deben cumplir todas las normas sanitarias vigentes para el control de enfermedades como la Salmonella , y aquellas relacionadas con la seguridad alimentaria y de trazabilidad de los productos establecidos.

Tamaño del huevo

El principal componente del huevo que determina su tamaño o peso es el tamaño de la yema cuando es liberada por el ovario, lo cual está muy influido por el peso de la gallina.

Por tanto, el peso de la gallina a la madurez es el principal factor que determina el tamaño del huevo; por lo cual se debe esperar que las estirpes y las gallinas con más peso produzcan huevos mayores.

La alimentación también influye en el tamaño de los huevos. Sin embargo, en la fase donde hay más posibilidades de aumentarlo es al inicio de la puesta, cuando las aves aún consumen poco pienso con relación a su potencial y sobre todo cuando los factores ambientales.

El efecto de la alimentación sobre el peso del huevo se logra mediante la manipulación en la dieta de la cantidad de aminoácidos azufrados y del ácido linoleico suministrados a la gallina.

Con el incremento del suministro de aminoácidos azufrados o esenciales se provoca el aumento del albumen del huevo; mientras que el ácido linoleico incrementa el peso de la yema.

La calidad del huevo

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

Unos miden la calidad del proceso de producción y otros la conservación del huevo.

Cáscara

Para medir la dureza de la cáscara se utilizan el índice de espesor de cáscara y el porcentaje de cáscara que posee el huevo.

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%. Un porcentaje de cáscara bajo indica la fragilidad del huevo, y también señala una alta

permeabilidad de la cáscara, que entre otras cosas facilita la pérdida de la calidad interna.

El color de la cáscara se mide por el índice de color que varía desde - 2 a +2 para tonos amarillos verdosos, y de +2 a +20 para tonos desde el amarillo pálido hasta tonos naranja intensos, que son los preferidos.

Albumen

La calidad del albumen se mide mediante las Unidades Haugh, que indica la pérdida de calidad del huevo con el tiempo y el método de conservación.

Las Unidades Haugh (UH)

miden el albumen 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 la temperatura de conservación no ha sido correcta.

La coloración de la clara puede ser indicador de pérdida de calidad del huevo.

El color verdoso es indicador de contaminación con *Pseudomonas* o exceso de vitamina B12; las de color blanquecinas indican temperaturas bajas de conservación o abundancia de CO₂; las rojizas o sanguinolentas indican lesiones en el oviducto, iluminación inadecuada o cambios bruscos de

temperatura; y las negruzcas contaminación con Proteus.

Yema

La calidad de la yema está determinada principalmente por la forma de la yema y su color.

El índice de forma de la yema relaciona la altura con el diámetro de la misma y es considerado un importante factor de calidad.

Índice superior a 65 significa calidad excelente, de 65 a 35 buena calidad y menos de 35 mala calidad.

Valor Nutritivo

El huevo tiene un gran valor nutricional su proteína tiene un alto valor biológico para el hombre por la composición de sus aminoácidos, y además es una fuente importante de vitaminas A, D y del grupo B.

Su contenido en grasa también es alto, estando constituida alrededor del 57% de ésta por ácidos grasos poliinsaturados.

su nivel de colesterol es alto (180 mg/ huevo de 60 g), por lo cual su ingesta no debe ser excesiva.