



**Nombre del alumno: Pablo Einer
Sántiz Ruíz**

**Nombre del profesor: MVZ. Guillermo
Montesinos Moguel**

**Nombre del trabajo: Trabajo
complementario**

**Materia: Producción sustentable de
huevo**

Grado: 9no. Cuatrimestre

Grupo: A

Ocosingo, Chiapas a 25 de julio de 2021.

PRODUCCIÓN SUSTENTABLE DE HUEVO

HUEVO PARA PLATO

COMPOSICIÓN

El contenido comestible del huevo lo forman la clara y la yema. La clara contiene principalmente agua (88%) y proteínas, de las que la albúmina es la más importante. En la yema el 50% es agua, y el resto se reparte equitativamente entre proteínas y lípidos.

MACRONUTRIENTES

- Proteína: 12.7 g (con todos los aminoácidos esenciales)
- Grasas: 9.7 g
- Energía: 141 kcal
- Azúcares: <1 g

NUTRIENTES
(2 HUEVOS, 100 G)

MICRONUTRIENTES

- Vitamina A: 227 ug
- Vitamina D: 1.8 ug
- Vitamina E: 1.9 mg
- Riboflavina: 0.37 mg
- Niacina: 3.3 mg
- Ácido fólico: 57.2 ug
- Vitamina B12: 2.1 ug
- Biotina: 20 ug
- Fósforo: 216 mg
- Hierro: 2.2 mg
- Zinc: 2 mg
- Selenio: 10 ug
- Colina: 250 mg

FACTORES QUE AFECTAN LA CALIDAD DEL HUEVO

- Temperatura ambiental, cuando las aves están en un ambiente de temperatura elevada, disminuyen el consumo de alimento y con esto el consumo de calcio necesario para la adecuada formación de la cáscara adicionalmente
- La disminución de Co2 en sangre junto con un aumento del pH sanguíneo por la disminución de iones Bicarbonato, produce un mayor número de huevos con cáscara frágil.
- Enfermedades como la enfermedad de Newcastle (NDV), la Bronquitis Infecciosa (IB), El Síndrome de Baja Postura (EDS), entre otras, las cuales pueden ocasionar pérdida de color, deformidad y rugosidad de la cáscara, huevos sin cáscara (en fáfara) y disminución del número de huevos
- El método de almacenamiento y transporte de los huevos también es un factor para tener en cuenta, ya que, si se mantiene el huevo almacenado por un período prolongado de tiempo y bajo condiciones de altas temperaturas, las unidades Haugh se verán afectadas.
- Condiciones inadecuadas de manejo pueden generar fracturas en la cáscara

VALORACIÓN DE LA CALIDAD DEL HUEVO

- Peso
- Forma
- Color
- Grosor de cáscara
- Peso de cáscara
- Densidad de cáscara
- Textura
- Albumen (altura y viscosidad de este)
- Tamaño de la cámara de aire
- Forma y el color de la yema

RECOLECCIÓN DEL HUEVO Y SELECCIÓN

- La recolección manual del huevo se realiza en términos generales de una a dos veces al día. La recolección manual requiere destreza extrema para mantenerla económicamente accesible y al mismo tiempo minimizar el adicional rompimiento de huevo.
- El huevo ya recolectado en forma manual o automática debe ser seleccionado y clasificado para su comercialización. Cuando se colecta manualmente, esta selección se hace al mismo tiempo.

CLASIFICACIÓN DEL HUEVO

- Los criterios para separar el huevo bajo son los siguientes:

- Huevo demasiado grande
- Huevo roto
- Huevo sucio
- Huevo deforme
- Huevo de pobre calidad de cascarón
- Huevo por recolectar (por peso)

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Se recogen los huevos en bandejas de cartón o de plástico. El apilamiento de las bandejas para el transporte no debe exceder seis unidades. Además de estas prácticas de manejo, el transporte debe hacerse preferencialmente en vehículos cerrados y limpios, y en forma adicional, las carreteras deben estar en constante mantenimiento.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

El sitio avícola. (2011). Manejo de la producción de huevos de calidad

QuimiNet. (2013). ¿Cómo seleccionar, recolectar y empacar los huevos?

P., Camilo. (2018). Calidad del huevo

S., Elías. (2019). Calidad del huevo: factores que afectan durante el período de almacenamiento