



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE
LICENCIATURA EN MEDICINA VETERINARIA Y
ZOOTECNIA**

PRODUCCION SUSTENTABLE DE HUEVO

**CATEDRATICO: MVZ ETI JOSEFINA
ARREOLA RODRIGUEZ**

**ALUMNA: RAQUEL VIRGINIA
RIZO ESCALANTE**

**ENSAYO
09/07/2023**

INTRUDUCCION

Después de la ovoposición, los huevos inevitablemente comienzan a sufrir cambios estructurales que pueden llevar a una pérdida de calidad y, eventualmente, a un deterioro. Aunque no se pueden evitar por completo, estas alteraciones se pueden retrasar administrando las condiciones de almacenamiento

La calidad de los huevos se deterioraría si los huevos se almacenan por un tiempo prolongado que puede ser inadecuado para el consumo humano

El deterioro de la calidad interior de los huevos se puede retardar significativamente al mantener la temperatura de almacenamiento, porque el deterioro de la calidad se produce más rápido a altas temperaturas que a temperaturas refrigeradas durante el almacenamiento

El huevo es un producto perecible y, a través del tiempo, desde que es producido, experimenta un proceso natural de cambios físicos y químicos, disminuyendo su calidad. Es necesario conocer los factores que están relacionados a este cambio natural y los mecanismos que predominan bajo las condiciones de mantenimiento.

La calidad del huevo

está influenciada por muchos factores como las características inherentes de la genética de las aves y las condiciones ambientales a largo o corto plazo hasta (sistema de alojamiento, sistemas y nivel de alimentación, aditivos para alimento, etc) o inmediatamente antes del consumo y en el momento de la compra (manejo de huevos y prácticas de almacenamiento o tiempo de almacenamiento y condiciones de los huevos hasta llegar a los consumidores

Las gallinas ponedoras en la última fase de la producción están bajo un gran estrés oxidativo, y son vulnerables a los impactos ambientales externos, y como resultado, la calidad del huevo se deteriora la calidad interna de los huevos comienza a deteriorarse después que son puestos, debido a la pérdida de humedad y dióxido de carbono a través de los poros de la cáscara.

La refrigeración es muy efectiva para preservar la calidad del huevo el exceso de pérdida de agua del huevo a través de la evaporación a una velocidad que está influenciada por la temperatura y la humedad relativa durante las condiciones de almacenamiento a largo plazo es perjudicial para la calidad del huevo de mesa y huevo incubado

Calidad de yema

La calidad de la yema tiene dos componentes: el color de la yema y la resistencia de la membrana perivitelina que rodea la yema. Si la membrana perivitelina es débil (como en un huevo viejo), la yema se romperá más fácilmente

Un cambio importante que se observa durante el almacenamiento es el “aplanamiento” de la yema causada por el debilitamiento de la membrana vitelina

Después que el huevo es puesto, el agua se mueve desde el albumen a la yema debido a las diferencias en la presión osmótica, y esto puede cambiar la índice de la yema y puede causar el debilitamiento de la membrana vitelina

Durante el almacenamiento de un huevo, el índice de la yema de huevo disminuye como resultado del debilitamiento progresivo de las membranas vitelinas debido a que la yema absorbe el agua de la albúmina, la reducción de los sólidos totales, y la licuefacción de la yema

Algunos factores de estrés desencadenan consecuencias negativas son:

Ruidos fuertes.

Presencia de depredadores.

Cambios drásticos de calor o frío.

Falta de alimentos.

Calidad del alimento.

Calidad del agua.

Disponibilidad de equipos como bebederos o comederos.

Envejecimiento: la gallina en general empieza a poner huevos desde las 18 a 20 semanas de vida. Por lo tanto, su primer año de edad es el más productivo, considerando que, en la medida que crece, su postura irá descendiendo. Especialmente a partir de las 100 semanas de vida del animal.

Conservación de la calidad del cascarón

Hay muchos factores que pueden contribuir a la conservación de una buena calidad del cascarón. Si el productor maneja a la parvada de la forma adecuada, proporcionado la nutrición, así como las condiciones ambientales correctas, se va a lograr entonces una calidad alta del cascarón.

Un procedimiento específico que el productor debe hacer para garantizar la producción de huevos con buena calidad del cascarón, es evitar asustar a las aves para que el huevo pase la cantidad de tiempo normal en la glándula del cascarón.

Un asunto clave de recordar es no estresar a la parvada de ninguna manera. Aunque no se practique, el uso de programas de iluminación "ahemerales" ha mostrado ser eficaz en causar que el huevo pase un mayor tiempo en el útero, produciéndose así, huevos con cascarones más gruesos.

Hablando desde el punto de vista de nutrición, es importante para el productor dar el alimento adecuadamente formulado con la cantidad correcta de fósforo y calcio en la dieta (generalmente 3.5 - 3.75% de calcio, 0.45% de fósforo). La producción de huevos con cascarones gruesos y fuertes, por lo general se da de las aves jóvenes versus las viejas. De esta forma, el productor debe esperar que haya más roturas de cascarón y mayor cantidad de huevos producidos con cascarones delgados con las parvadas más viejas, que con aquellas que tienen un par de meses en producción después de haberse pelechado.

También es importante para el productor monitorear la salud de la parvada. Debido a las enfermedades que hay tales como la bronquitis infecciosa o el Newcastle que causan anomalías del cascarón de huevo en la textura y forma, los productores deben monitorear continuamente a la parvada en cuanto a estas enfermedades y seguir prácticas de manejo para evitar que entren en contacto con estas enfermedades.

Uno de los problemas de calidad del cascarón que con frecuencia se da, es la producción de huevos con marcas. Estos son huevos que se han agrietado en el útero durante la formación del cascarón, y luego el cascarón se forma encima de la grieta.

Conclusión

La calidad del huevo es un término en general que relaciona las diferentes normas que se han impuesto a los huevos. Estas normas se pueden desglosar en aquellas utilizadas para determinar la calidad del cascarón mismo (calidad exterior del huevo) y aquellas normas que se relacionan con la cantidad del interior (calidad del interior del huevo). Algunas de estas normas se basan en medidas subjetivas de la calidad del huevo y algunas se basan en medidas más cuantitativas.

En general, las normas de calidad interior y exterior del huevo se basan en la limpieza, solidez, textura y forma del cascarón, la viscosidad relativa de la albúmina, ausencia de materias extrañas en la albúmina, firmeza de la yema y ausencia de defectos de la yema. Para poder clasificar a los huevos en los diferentes grados usados, se necesita realizar una evaluación de todas estas variables.

Bibliografía

<https://www.elsitioavicola.com/articles/1832/qua-es-la-calidad-del-huevo-y-su-conservacion/>