

UDS

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

“PASION POR EDUCAR”

**MATERIA: “PRODUCCION SUSTENTABLE DE
HUEVO”**

**DOCENTE: MVZ. ETY JOSEFINA ARREOLA
RODRIGUEZ**

ALUMONO: ERNESTO MARTINEZ ESPINOSA

**ACT. 1: CUADRO SINOPTICO “FACTORES
AMBIENALES PARA LA PRODUCCION DE
HUEVO”**

FACTORES INVOLUCRADOS PARA LA PRODUCCION

FACTORES AMBIENTALES

La humedad, la presencia de CO₂ y el tiempo de almacenamiento son de suma importancia en términos de mantenimiento de calidad del huevo. Las gallinas ponedoras en la última fase de la producción están debajo un gran estrés oxidativo y son vulnerables a los impactos ambientales extremos.

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO

El tiempo de conservación para mantener un huevo de óptima calidad es clave. Existen variables medibles que nos sirven como indicadores para conocer la frescura del huevo, así tenemos básicamente la altura de albumen, UH y PH de clara y yema. El exceso de pérdida de agua del huevo a través de la evaporación perjudica la altura del albumen en huevos de 10 días de puesto.

CALIDAD DE LA YEMA

La calidad de la yema tiene dos componentes; el color de la yema y la resistencia de la membrana pervitelina que rodea la yema. Durante el almacenamiento de la yema el huevo disminuye como resultado del debilitamiento progresivo de las membranas debido a que la yema absorbe el agua de la albumina. Por otro lado la resistencia de la membrana disminuye durante el almacenamiento y hacen que la yema sea más susceptible a romperse.

EFFECTO DE INGREDIENTES

Cuando se eligen los ingredientes de la formula balanceada de las gallinas de postura, aparte de precisar sus aportes nutricionales, satisfacer las necesidades de nutrientes y costos de la dieta. El punto más importante a considerar debe ser como influye en la calidad del huevo, también considerando la calidad de agua bebida, la calidad de la albumina está relacionada con la fuente de proteínas que conlleva a la calidad de la cascara del huevo como producto final.

ENFERMEDADES

La principal enfermedad de las gallinas ponedoras que reporta afectar la calidad de la albumina es el virus de la bronquitis infecciosa, que puede causar una disminución en la calidad y una calidad de la albumina mas variable. Existe evidencia de que la bronquitis infecciosa altera la síntesis de proteínas de albumina en el magnum del oviducto y se asocia con cambios histológicos en el epitelio.

PH

En el almacenamiento, el pH de la albumina aumenta debido a la perdida de dióxido de carbono por la descomposición del ácido carbónico de albúmina, la pérdida de peso de los huevos por el CO₂ escapan a través de los poros de la cáscara del huevo.