



TEMA: TRABAJO PARCIAL 3

MATERIA: producción sustentable de
huevo

PROFESOR: ETY ARREOLA

ALUMNO: alexis Antonio Velasquez
Villatoro

CARRERA: MEDICINA
VETERINARIA Y ZOOTECNIA

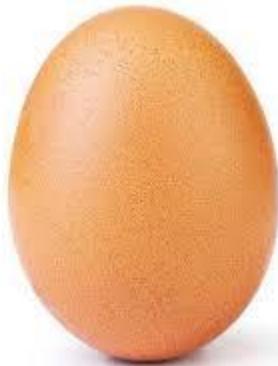


Componentes del huevo

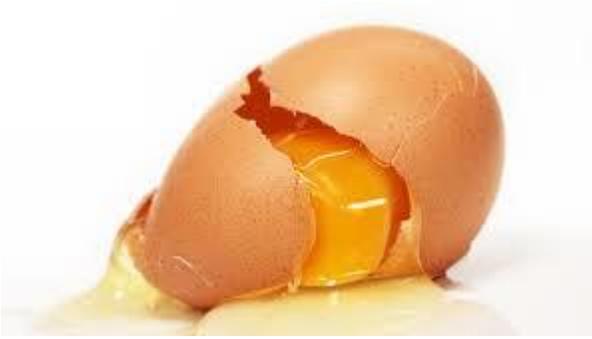
El huevo tiene forma ovalada y su color puede ser blanco o marrón.

Está compuesto de 3 partes bien diferenciadas:

- La cáscara, que representa el 8-11 % de su peso,
- la clara o albumen 56-61% y la yema 27-32%.
- el huevo entero contiene alrededor de un 65,5% de agua= la clara un 88% y la yema un 48%.



La cascara es la que corresponde a la parte mas externa de un grosor muy variable que generalmente es de 0,28 y 0,42 mm, cumple la función biológica de transportar el contenido y mantener la integridad del huevo, ya que sirve como una cámara suficientemente sólida, capaz de contrarrestar impactos físico-químicos del ambiente ya que este se forma principalmente en el útero de la gallina y su proceso tiene una duración de 12 horas y este esta compuesta por 2 capas superpuestas la capa interna llamada mamilar es de naturaleza más porosa (7.000-17.000 poros) la cual influye en la resistencia y una capa delgada, juntas constituyen una envoltura que se separan en el polo obtuso formando la cámara de aire.



El albumen es un Fluido acuoso ligeramente amarillento, formada principalmente por agua y proteínas. compuesto por 4 capas: Albumina que es la capa externa y representa el 23%,

La capa intermedia, compuesta por fibras de mucina y albumina, que cumplen función de adherencia a las membranas de la cáscara, esta es la más abundante y voluminosa corresponde al 57% ya que la ovomucina es la encargada de la viscosidad de la clara, después esta la capa fluida interna, que constituye un 17% como también la yema: Es la porción amarilla del huevo, rica en nutrientes, es la mayor fuente de vitaminas y minerales del huevo y esta esta compuesta:

- 62% de lípidos
- 16 % de ácidos grasos
- 4% de proteínas

La calidad de huevo se basa en que los consumidores de gran importancia la calidad del producto, la cual depende de dos condiciones:

Calidad nutricional es la que corresponde a lo que el producto le aporta al consumidor.

Calidad sanitaria se relaciona con la frescura del huevo, establecida por la fecha de consumo post producción y la forma de conservación, que debe contar con una temperatura y humedad adecuadas, además depende de la higiene de las instalaciones y del manejo de las aves, ya que el huevo pertenece a los productos que no reciben ninguna transformación.

La calidad del huevo se presenta en:

- La limpieza de este.

- La solidez de la cáscara.
- La consistencia de la clara y
- El color de la yema.
- Además, para los consumidores la selección del producto se da por la frescura
- El peso
- se rechazan huevos con anomalías en el color de albumen o yema y presencia de manchas de sangre



En la cascara este que es un elemento protector se observa color, solidez, porosidad y resistencia, en la economía tiene gran importancia, pues los huevos se rechazan en un 90% por presentar problemas en esta estructura, debido a posibles rupturas, además al tener una cáscara más frágil, el huevo es más susceptible a la contaminación por Salmonella y los factores que afectan al huevo son la temperatura ya que esta tiene la influencia en la capacidad de absorción de Ca por parte del animal y el almacenamiento que influye en la frescura del producto como también la alimentación ya que este es considerado el factor más influyente en la calidad

- La alimentación del ave modifica el peso del huevo

La edad del ave es uno de los principales factores también ya que Afecta principalmente el peso del huevo, pues a mayor edad productiva, se incrementa su tamaño, sin embargo disminuye la calidad del albumen y otras características, como la resistencia de la cáscara y su

pigmentación ya que una gallina vieja tiene tienen una mayor predisposición a poner huevos con manchas de sangre, como también afecta la deposición de colesterol en el huevo, el cual es mayor en gallinas más vejas, ya que la yema aumenta su tamaño, sin disminuir la concentración de colesterol.