



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**  
**“PASION POR EDUCAR”**

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

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

**ALUMONO: ERNESTO MARTINEZ ESPINOSA**

**ACT. 1: ENSAYO “FACTORES PREDISPONENTES  
SOBRE LA CALIDAD DEL HUEVO”**

## LOS COMPONENTES Y LOS FACTORES QUE AFECTAN Y QUE BENEFICIAN LA CALIDAD DEL HUEVO

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 el sistema de alojamiento, sistemas y nivel de alimentación, aditivos para alimento, etc, o inmediatamente antes del consumo y en el momento de la compra, el manejo de los huevos y prácticas de almacenamiento, tiempo de almacenamiento y condiciones de los huevos hasta llegar a los consumidores.

Los factores ambientales como la temperatura, la humedad, la presencia de CO<sub>2</sub> y el tiempo de almacenamiento son de suma importancia en términos del mantenimiento de la calidad del huevo.

En aves sanas, la edad es el factor más importante que afecta la calidad de la albúmina de los huevos recién puestos. La calidad de la albúmina inicial disminuye rápidamente a medida que avanza la edad de la parvada.



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.

Los factores ambientales como la temperatura de almacenamiento afectan la calidad interna de los huevos después de la puesta. El almacenamiento del huevo en un refrigerador puede mantener la calidad interna del huevo y retardar la pérdida de peso en comparación con el almacenamiento a temperatura ambiente, y los huevos refrigerados pueden mantener un grado de calidad durante al menos 4 semanas.

## INDICADORES DE FRESCURA DEL HUEVO

La calidad de la cáscara de huevo y la calidad interna del huevo son de gran importancia para las preferencias del cliente. A diferencia de la calidad externa, la calidad interna de los huevos comienza a disminuir tan pronto como son puestos por las gallinas. En términos generales, la unidad Haugh (UH), el pH de la albúmina y el índice de yema son indicadores de frescura de la calidad del huevo.

## TIEMPO DE ALMACENAMIENTO DEL HUEVO

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.

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.

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.

