

UNIVERSIDAD DEL SURESTE.

PRODUCCIÓN SUSTENTABLE DE HUEVO.

ACTIVIDAD: ENSAYO SOBRE COMPONENTES Y FACTORES QUE
BENEFICIAN Y AFECTAN LA CALIDAD DEL HUEVO.

PROFESOR: MVZ ETY ARREOLA R.

ALUMNO: ALEJANDRO MORALES TAPIA.

LICENCIATURA: MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA.

NOVENO CUATRIMESTRE.

Componentes y factores que afectan la calidad del huevo.

Introducción.

Hoy en día, la producción del huevo es sometida a nuevas pruebas o desafíos y actualmente la demanda productiva no es de tanta relevancia como en situaciones pasadas, factores ambientales, como la contaminación del medio ambiente y la escasez de recursos si en cuanto a alimentación nos referimos. Hoy en día las productoras de aves de postura realizan nuevas implementaciones y estrategias para otorgar una mejora en cuanto a salud para las aves mejorar su rendimiento y mejorar la calidad de sus derivados es decir el huevo.

La calidad del huevo está ligado a diversas partes, enfocados a lo que es la cadena de suministro, es decir, producción, consumo y el procesamiento, para los productores de huevo es asociado un buen ejemplar en cuanto a calidad del huevo se refiere, a partir del peso de este, su resistencia de la cascara, las deformidades, la suciedad, rotura y manchas de sangre, para las personas o más bien consumidores, asocian la calidad del huevo en base a los siguientes aspectos.

Fecha de caducidad, propiedades del huevo, por ejemplo, la yema y cascara, colesterol, vitaminas, ácidos grasos etc.

Factores que influyen en la calidad del huevo.

Calidad de la yema.

A la yema se le conoce como el alimento fundamental, puesto que de este se alimentará el embrión al ocurrir una fecundación, es una de las partes que es más perceptible por parte del consumidor, podemos encontrar algunos aspectos que caracterizan a esta parte del huevo.

Coloración de la yema:

La coloración de la yema no influye tanto en el estado nutricional del huevo, pero es importante recalcar que, si lo es para el consumidor ya que a través del sentido de la vista se nos hace más atractivo o y de mayor percepción un alimento, esto va de acuerdo a las culturas y regiones por las que se distribuya el producto, puede ser que en unas opten por una coloración más clara y en otras regiones una tonalidad más intensa.

De que factores depende la coloración de la yema, pues los mencionamos a continuación.

Básicamente en general consta del tipo de alimentación que tengas las aves, debemos de suministrar una dieta adecuada de acuerdo a la etapa dependiendo el tipo de producción que se tenga, si es en pastoreo debe haber un correcto balance entre forraje fresco, grano seco, y otros tipos de frutos que sean de fácil absorción para las aves, ya que en éstas la absorción de pigmentos influirá en la coloración de la yema, por lo que hay que procurar suministrar alimento o desechos que puedan generar una infección a nivel intestinal de las aves.

Factores que afectan la calidad nutritiva de la yema.

Hígado: este es el encargado de metabolizar y sintetizar las proteínas los cuales como sabemos son los 2 componentes que conforman a la yema, es importante tener a consideración que cualquier alteración de este ya sea por la presencia de agentes infecciosos, que segreguen toxinas u alguna otras cosas que puedan alterar el estado correcto del ave influirá de tal manera en la yema, de forma negativa por supuesto, es importante considerar, que hay que proteger esta barrera mediante antioxidantes y estimulantes hepáticos y de esta forma lograr una coloración y calidad de yema deseada.

Dieta: como todo debe existir un balance a la alimentación debemos suministrar las cantidades adecuadas de alimentos otorgando, energía, vitaminas, minerales y proteínas para lograr un buen desarrollo del huevo, que influirá de forma positiva en la yema.

Resistencia de la yema.

Está va a depender de la fortaleza de lo que es la membrana vitelina que es aquella que envuelve a la yema, en el mundo comercial es considerado en cuanto a la resistencia de la yema es asociado como de fresca los factores que dependen de esta son los siguientes:

Genética y edad de la madre, frescura, nutrición y estrés.

Hemorragias de las chalazas y otras membranas.

Las chalazas están conformadas por proteínas de alta densidad las cuales se encargan de mantener la yema en el centro del huevo digamos que es como una especie de soporte que lo mantiene fijo, cuando hay presencia de hemorragias pueden derivarse a ciertos factores ya sean patógenos, genéticos o nutricionales (falta de biotina, magnesio), la presencia de estas anomalías puede disminuir la fertilidad y enfocado al consumidor generar disgusto y rechazo de este.

Calidad de la clara.

También conocida como albumen que conforma entre 60 a 65% del total del peso del huevo y es considerada como la más rica en proteínas, es una buena fuente de nutrientes para el desarrollo embrionario, durante la incubación.

Conclusiones.

La calidad del huevo es el factor fundamental a considerar al momento de iniciar la producción en aves de postura, ya que este garantizará el éxito de nuestra nave, el lograr huevos de calidad logrará una buena viabilidad de estos en el mercado, los puntos relevantes que garantizarán que los huevos cumplan con los requerimientos nutricionales y demanda por parte de los consumidores son: coloración, conformación de la yema, y nutrientes de la clara, por ello nosotros como productores debemos de garantizar el bienestar animal es decir tenerlos en instalaciones optimas sin ningún tipo de estrés y sobre todo tiene que ver el tipo de alimentación que nosotros les proporcionemos.

Bibliografía.

<https://actualidadavipecuaria.com/calidad-del-huevo-factores-que-afectan-durante-el-periodo-de-almacenamiento/#:~:text=Los%20factores%20ambientales%20como%20la,de%20los%20huevos%20reci%C3%A9n%20puestos.>

<https://www.veterinariadigital.com/articulos/factores-de-los-que-depende-la-calidad-interna-del-huevo-y-su-incubabilidad/>