



Universidad del sureste  
"Pasión por educar"



**Materia:**

Producciones sustentables de huevo

**Tema:**

Los componentes y los factores que afectan y  
que benefician la calidad del huevo.

**Alumno:**

María Teresa Castillo Tovilla

**Tarea #:**

3

Tapachula Chiapas, martes 16 de mayo del 2023

## **Los componentes y los factores que afectan y que benefician a la calidad del huevo**

El huevo o huevo comercial, se establece para diferenciar los mismos de los huevos fértiles, que son incubados para abastecer la cadena productiva de carne de pollo, o el reemplazo de las ponedoras, la calidad del huevo es determinado por el peso, la forma, el color de la cáscara, la solidez de la cáscara y el grado de limpieza, en este ensayo veremos los componentes o factores que pueden beneficiar o afectar la calidad del huevo.

### **Componentes del huevo**

**1. Yema.** se encuentra la mayor parte del valor nutricional del huevo. Se compone principalmente de grasas, proteínas, vitaminas A,B,D,E y minerales.

**2. Clara o albumen.** De textura viscosa y transparente, está formada en un 90% de agua, el resto lo constituyen las proteínas – ovoalbúmina, la más abundante – y vitaminas. La clara es el único alimento que aporta proteínas sin grasas y supone un 60% aproximadamente del total del peso del huevo.

**3. Las chalazas.** Son dos filamentos ligeramente elásticos de clara, que se encargan de fijar la yema de huevo en la zona central de la clara. Según su espesor, se determinará la frescura y calidad del huevo. Cuanto más prominente es la chalaza, más fresco es el huevo.

**4. Membranas testáceas.** Son un par de envolturas que forman el corion, las cuales se denominan: membrana exterior, adherida a la cáscara; y membrana interior, que conecta con la clara. Ambas membranas están unidas íntimamente y solo se separan para formar la cámara de aire.

**5. Cámara de aire.** También denominada espacio de aire, es un espacio formado en las membranas del huevo, que presenta una especie de ángulo obtuso. Esta interviene al momento de determinar la calidad del huevo, dependiendo de su tamaño, el cual aumenta con el tiempo.

**6. Cáscara.** Supone un 9% del peso del huevo y se compone de carbonato cálcico (94%), carbonato magnésico (1%), fosfato cálcico (1%) y materia orgánica (4% de proteína). En su superficie hay numerosos poros (entre 7.000 y 15.000) que facilitan el intercambio gaseoso entre el interior y el exterior del huevo. La cáscara se encarga principalmente de proteger y aislar el contenido del huevo del exterior.

**7. Cutícula.** La función de esta es evitar el paso de partículas sólidas o líquidas para impedir invasiones de microbios y bacterias en el interior del huevo.

### **Factores que afectan la calidad**

Los principales factores que afectan a la calidad de la cáscara son la genética y edad de los animales, la nutrición, los factores de estrés y el sistema de producción. La genética y la edad de los animales son factores ante los que el productor puede hacer muy poco.

Cualquier incidencia de estrés tendrá un efecto en la calidad del huevo, la puesta disminuirá. Se tiene que evitar, en la medida de lo posible, los manejos, los cambios de localización, densidades altas. El estrés por calor afecta seriamente a la calidad del huevo. El animal consume menos alimento (hay que adaptar las dietas al consumo medio, aumentando el nivel de grasa), y sufre cambios internos que hacen que el tamaño del huevo disminuya y la calidad de la cáscara empeore. En este caso, se recomienda aportar bicarbonato sódico y agua fresca a los animales. Indirectamente, las enfermedades también afectan a la calidad del huevo. Los sistemas de producción y el manejo de las aves también afectarán a la calidad del huevo. Es necesario que el huevo se recoja por separado de la gallinaza, para evitar contaminaciones.

### **Factores que benefician la calidad del huevo**

La estructura del cascarón. El cascarón consiste del 94 a 97% de carbonato de calcio. El otro 3 a 6% es materia orgánica o pigmento del cascarón. La calidad del cascarón se determina por el color, la forma y la estructura. Los colores pueden ir desde un blanco hasta matices que van al café y la forma del huevo, también puede variar. Para mejorar la calidad del huevo se recomienda usar gallinas de buen estirpe, genética y jóvenes. Calidad interior. La calidad interior del huevo se relaciona con factores funcionales, estéticos y de contaminación microbiológica de la albúmina (clara) y la yema. Una buena calidad interior del huevo es básica para el consumidor que usa huevos en muchos productos horneados y cocidos.

La calidad y composición del huevo depende de un buen manejo en la producción ya que gracias a eso se logra dar un buen producto y ya se vio que el huevo no solo es cascara, yema y clara si no que tiene muchos más componentes como la chalaza, albumina, la cámara de aire.

## **Bibliografía**

- Qué es la calidad del huevo y su conservación, el sitio avicola, Dr. Ken W. Koelkebeck , 16 September 2010, <https://www.elsitioavicola.com/articles/1832/qua-es-la-calidad-del-huevo-y-su-conservacion/>
- Factores que afectan la calidad del huevo, Álvaro Ortiz<sup>1</sup> y Juan José Mallo<sup>2</sup>, [https://norel.net/es/system/files/factores\\_que\\_afectan\\_a\\_la\\_calidad\\_del\\_huevo\\_10.pdf](https://norel.net/es/system/files/factores_que_afectan_a_la_calidad_del_huevo_10.pdf)
- Hablemos del huevo, santa anita, 12 mayo del 2020. <https://www.huevossantaanita.com/estructura-y-componente-huevo/>