

UDS

TEMA: ENSAYO DE COMPONENTES Y CALIDAD
DEL HUEVO

MATERIA: PRODUCCION SUSTENTABLE DE
HUEVO

CATEDRATICO: MVZ ETY JOSEFINA ARREOLA

ALUMNO(A): PAOLA RUIZ VASQUEZ

MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

9NO CUATRIMESTRE 3ER PARCIAL

INTRODUCCIÓN

Las características de calidad del huevo están estrechamente relacionadas entre sí y a nivel comercial determinadas por el peso, la forma, el color de la cáscara, la solidez de la cáscara y el grado de limpieza, así como los parámetros internos directamente relacionados con el grado de frescura y envejecimiento del huevo.

Para determinar esta calidad podemos recurrir de modo rutinario a la inspección de ciertos elementos del huevo tanto en su exterior como interior. Desde el punto de vista de la evaluación de calidad del huevo atendiendo a propiedades que podemos visualizar externamente y con el huevo cerrado, hay que mencionar el peso, la forma, la integridad de la cáscara y la presencia e integridad de la cutícula externa que recubre toda la cáscara, protegiendo al huevo de contaminaciones.

DESARROLLO

Hoy en día, una evaluación de los atributos de calidad interna de los huevos asociados con la forma de almacenamiento es indispensable. Esta evaluación incluye mediciones de la albúmina y la yema, ya que los huevos con albúmina abundante y densa y una yema centralizada dan una buena impresión al consumidor. La óptima formulación de una dieta balanceada para gallinas de postura solo representa una parte en todo este proceso. En términos de calidad, un aspecto principal es definir las estrategias nutricionales a utilizar para asegurar la persistencia de la calidad interna del huevo en el tiempo de almacenamiento bajo condiciones de comercialización. Los huevos de aves de corral son uno de los objetivos más atractivos para la modulación de la nutrición, debido a la extraordinaria capacidad de respuesta de la mayoría de sus propiedades a los factores dietéticos. Se desarrollan enfoques nutricionales diversos y especiales dirigidos a las propiedades específicas de los huevos. La primera preocupación de la modulación de la calidad del huevo es reducir los defectos de los huevos, ya sea en la apariencia o en el sabor y gusto.

Los huevos son una fuente ideal para el crecimiento de microorganismos patógenos, son altamente perecederos y pueden perder su calidad rápidamente. Después de la ovoposición, los huevos inevitablemente comienzan a sufrir cambios estructurales que pueden llevar a una pérdida de calidad y, eventualmente, a un deterioro. Aunque no se pueden evitar por completo, estas alteraciones se pueden retrasar administrando las condiciones de almacenamiento.

La calidad de los huevos se deterioraría si los huevos se almacenan por un tiempo prolongado que puede ser inadecuado para el consumo humano, El deterioro de la calidad interior de los huevos se puede retardar significativamente al mantener la temperatura de almacenamiento, porque el deterioro de la calidad se produce más rápido a altas temperaturas que a temperaturas refrigeradas durante el almacenamiento.





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.

FACTORES PRINCIPALES

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

Los factores ambientales como:

-  Temperatura
-  Humedad
-  Presencia de CO₂
-  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. 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.

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. Desde tiempo atrás, Portsmouth consideraba que la altura de albumen, que es un carácter hereditario, influye enormemente sobre los consumidores, debido a que prefieren claras consistentes ante claras acuosas. 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 huevo.

EFFECTO DE INGREDIENTES ALIMENTICIOS DE LA DIETA

Cuando se eligen los ingredientes de la fórmula balanceada de las gallinas de postura, aparte de precisar sus aportes nutricionales, satisfacer las necesidades de las aves y costo de la dieta, un punto importante, que incluso debería estar por encima de otras prioridades, debe ser como influyen estos sobre la calidad del huevo, igualmente debe ponerse énfasis en la calidad del agua de bebida. La calidad de la albúmina podría estar relacionada con la fuente de proteínas de la gallina ponedora consumida dentro de la dieta. Se ha reportado que el aumento de la productividad de las gallinas ponedoras conduce a una reducción en la calidad de la cáscara del huevo y una mejora de la calidad de la albúmina. Así, considerando el grupo más productivo, la cáscara es más delgada y menos coloreada, y las UH y el porcentaje de materia seca en la albúmina son más altos.




ENFERMEDADES

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

CONCLUSIONES

Durante el almacenamiento del huevo la calidad interna del huevo tiende a disminuir naturalmente, sin embargo, existen factores que pueden acelerar esta disminución o si son gestionados adecuadamente pueden retardar este evento. A nivel comercial, se deben identificar los puntos críticos o problemas situacionales y los factores que podrían estar relacionados y afectando la calidad de huevo. Analizar y reevaluar la calidad de los ingredientes alimenticios que se utilizan en las fórmulas de las dietas en su totalidad macro y micro, y las fuentes de agua de bebida. Se requiere aplicar estrategias que apoyen el trabajo hepático, renal, óseo e intestinal.

BIBLIOGRAFIA:

-  [PROTOCOLOS CONTROL DE CALIDAD HUEVOS \(um.es\)](#)
-  [Calidad del huevo: factores que afectan durante el período de almacenamiento - Actualidad Avipecuaria](#)
-  [componentes y los factores que afectan y que benefician la calidad del huevo - Búsqueda \(bing.com\)](#)