

# UDS

## Mi Universidad ensayo

*DAYANNE VAZQUEZ OLIVO.*

*3ER PARCIAL.*

*PRODUCCION SUSTENTABLE DE HUEVO.*

*MVZ. ETY JOSEFINA ARREOLA.*

*LICENCIATURA EN MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA.*

*9NO CUATRIMESTRE.*

*TAPACHULA CHIAPAS, DOMINGO 09/07/2023.*



## INTRODUCCIÓN

En este documento se redactará sobre los factores importantes para una excelente calidad en la producción de huevo. Se puede decir que la calidad de un alimento como la suma de las características que influyen en la aceptabilidad o la preferencia del consumidor por dicho alimento.

♥ De esta manera se generará más producción y calidad.

En aproximadamente 25 horas que dura la formación del huevo, las cinco primeras son determinantes en cuanto a la calidad interna del mismo.

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.



## CALIDAD DEL HUEVO

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.

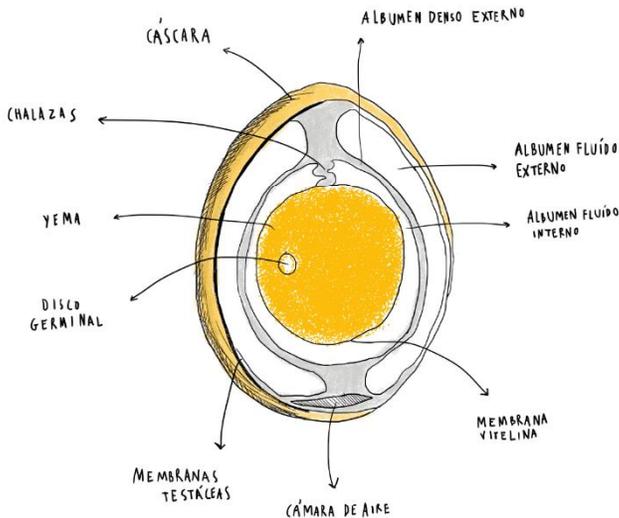
- ♥ La genética y la edad de los animales son factores ante los que el granjero poco puede hacer.

El huevo está diseñado por la naturaleza como una estructura idónea para proteger y alimentar al embrión. Éste se desarrolla a partir de un huevo fertilizado, crece durante el período de incubación y da lugar a un pollito, que nace con la eclosión del huevo.

Existen barreras físicas y químicas para proteger el embrión de la contaminación exterior y del crecimiento bacteriano. Ambas contribuyen a proteger todos esos nutrientes que el huevo nos ofrecerá como alimento.

Se consideran **barreras físicas** la cáscara y cutícula, las membranas testáceas (de la cáscara), la densidad y estructura de la clara y la membrana exterior de la yema (membrana vitelina). Y las **barreras químicas** los compuestos antibacterianos del albumen (lisozima, fosvitina), su pH (alcalino, 9,5), las moléculas que secuestran cationes, proteínas y vitaminas, así como las que tienen efecto antienzimático (antitripsina).

### ESTRUCTURA DEL HUEVO





## LA CÁSCARA DEL HUEVO

Es el empaque natural del huevo, es la cubierta externa de éste y tiene como principal función mantener su integridad, proteger su contenido interior, y ser barrera de protección para el ingreso de patógenos, así como permitir la respiración y/o intercambio gaseoso del huevo a través de sus poros.

La cáscara de huevo es el proceso de biomineralización más rápido que se conoce.

Está conformada en su mayor parte por una matriz cálcica sobre un entramado orgánico. También tiene en su composición minerales como magnesio, zinc, manganeso, hierro entre otros, pero en muy baja proporción.

El color de la yema, la integridad de la membrana perivitelina, el sabor y la calidad del albumen dependerán de que todo se desarrolle correctamente en el interior del ave.

### ♥ FACTORES QUE AFECTAN.

#### La estirpe y la selección genética

Algunas estirpes han sido seleccionadas para producir un mayor grosor y resistencia de la cáscara; además, en las estirpes modernas en las que la longevidad y productividad son la función objetivo más importante, la selección por calidad de cáscara se hace primordial.

#### La Edad del ave

El espesor de la cáscara disminuye a medida que la gallina envejece – el peso del huevo aumenta mientras que el de la cáscara se mantiene, dando como consecuencia cáscaras más delgadas.

#### La muda o pelecha

El beneficio depende del tipo y la severidad de la muda que se haya realizado, así como de la edad de las gallinas; esta es una práctica común en algunos países para mejorar la calidad y el grosor de la cáscara desmejorado por efecto de la edad.



## **El estrés en general**

generado por situaciones como, por ejemplo, la alta densidad de población, el calor y/o temperaturas extremas. El estrés calórico, por su impacto sobre el consumo de alimento y por el desbalance electrolítico generado por la pérdida excesiva de iones bicarbonato por el jadeo e hiperventilación.

## **Iluminación**

El primer factor iniciador de la formación del huevo, es la luz, que actúa sobre el hipotálamo para que se active la secreción de FSH y LH, responsables de la formación y producción del huevo.

Los factores más importantes son la alimentación de la gallina, agua, temperatura, ventilación y donde estarán colocados los nidales.



## CONCLUSION

Podemos decir que existen múltiples factores que pueden afectar la calidad de la yema y la clara, como son el manejo (incluyendo recogida, transporte y almacenaje), la salud de los animales, la nutrición y la genética.

Esto nos ayudara tener un mayor conocimiento en la producción de huevo, tanto en un ámbito de comercialización y también en el aspecto de calidad, factores nutrimentales, ya que el huevo es un alimento de consumo continuo en diferentes partes del país, de esta manera también debe comprender todos los factores que afecten los componentes y otros factores que nos beneficien tanto nutricional, social y de manera económica.



## BIBLIOGRAFÍA

ANTOLOGÍA UDS: PRODUCCIÓN SUSTENTABLE DE HUEVO.

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

<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.>