



Alumno:

BRANDON CHANG ANTILLON

CUATRIMESTRE: 9NO

AÑO: 2023

PRODUCCION DE HUEVO

## INTRODUCCION

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. Estas características se pueden visualizar externamente mediante la observación de los huevos al ovoscopio o con la ayuda de una lámpara de luz ultravioleta que ponga en evidencia la cutícula. En la actualidad los grandes centro de producción realizan esta clasificación con equipos automatizados

## COMPONENTES DEL HUEVO

Un huevo “grande” pesa unos 58 g de los que aproximadamente el 11% corresponden a la cáscara, el 58% a la clara y el 31% a la yema. Cuando se calcula en base al contenido interior del cascarón el 65% es clara y el 35% yema. Bajo las condiciones de rotura comercial, los rendimientos suelen ser generalmente del 55 al 57 % de las claras y del 43 al 45% de yemas, porque parte de la clara permanece sobre la yema en la separación. El huevo entero contiene alrededor de un 65,5% de agua, la clara un 88% y la yema un 48%. La viscosidad del albumen de la clara a un pH de 9 comienza a cambiar entre 56,6 y 57,2 ° C

**1. Yema.** Aquí se encuentra la mayor parte del valor nutricional del huevo. Se compone principalmente de grasas, proteínas, vitaminas A,B,D,E y minerales y supone de un 30 a un 33% del peso del huevo. La intensidad de su color dependerá del alimento con la que se alimente a la gallina.

Son 60 las calorías que nos brinda una yema, y está conformada por diversas capas de vitelo blanco y amarillo, el disco germinal y la membrana vitelina y latebra, membrana que separa la yema de la clara y la protege de una posible ruptura.

**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.

Se compone de capas que forman el llamado saco albuminoideo, cuya función es proteger a la yema:

- Capa fina interior fluida
- Capa intermedia densa
- Capa gruesa fluida
- Capa fina exterior densa

**3. Las chalazas.** Son dos filamentos ligeramente elásticos de clara, que se encargan de fijar la yema del 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. Estas membranas se caracterizan por ser de naturaleza proteica, y se encargan de filtrar la entrada de microorganismos.

**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 cutícula es una estructura exterior ubicada al final de la cáscara, compuesta por mucina – materia orgánica-. 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.

El huevo es un alimento proteico, al igual que la carne y el pescado. La riqueza proteica del huevo es alta – 6,4 g por huevo – y sus proteínas tienen gran calidad nutritiva. La proporción entre los ácidos grasos saturados e insaturados del huevo es nutricionalmente recomendable, haciéndolo uno de los alimentos de origen animal con mejor composición grasa. Estas son algunas de las cualidades nutritivas de huevo:

**Vitamina A.** Ayuda a mantener la piel sana y el tejido ocular. Mejora la visión nocturna.

**Hierro.** Transporta el oxígeno a las células, previene la anemia. El hierro de los huesos es absorbido fácilmente por el cuerpo.

**El folato.** Produce y mantiene nuevas células. Ayuda a proteger contra los graves defectos de nacimiento si se toma antes del embarazo y durante los primeros 3 meses de este.

**Vitamina E.** Es también un antioxidante que juega un papel en el mantenimiento de buena salud y la prevención de enfermedades.

**Selenio.** Trabaja con la vitamina E para actuar como un antioxidante que ayuda a prevenir la descomposición de los tejidos del cuerpo.

**Colina.** Juega un papel importante en el desarrollo y función del cerebro.

**Vitamina D.** Fortalece los huesos y los dientes, ayuda a proteger contra ciertos tipos de cáncer y enfermedades autoinmunes.

**Vitamina B12.** Ayuda a proteger de las enfermedades del corazón.

**Proteínas.** Son esenciales para la construcción y reparación de los músculos, los órganos, la piel, el cabello y otros tejidos del cuerpo. Las proteínas son necesarias para producir hormonas, enzimas y anticuerpos.

Factores que afectan a la calidad externa del huevo

La genética, la edad, la muda, la nutrición y el estado sanitario del animal desempeñan un papel vital en la calidad del huevo. También el periodo después de la puesta, donde el tiempo y las condiciones de almacenamiento acaban de determinar la calidad interna

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.

## CONCLUSION

PODEMOS LLEGAR A LA CONCLUSION DE LA IMPORTANCIA DEL BUEN MANEJO DEL HUEVO YA QUE REQUIERE DE VARIOS FACTORES IMPORTANTES QUE INFLUYEN EN UNA BUENA PRODUCCION DE HUEVO DANDO A CONOCER LOS MAS IMPORTANTES Y LLEGANDO A UNA BUENA COMPRESION SOBRE STE TEMA.