

**Alumna:** Priscila Alejandra  
Muñoz de Leon

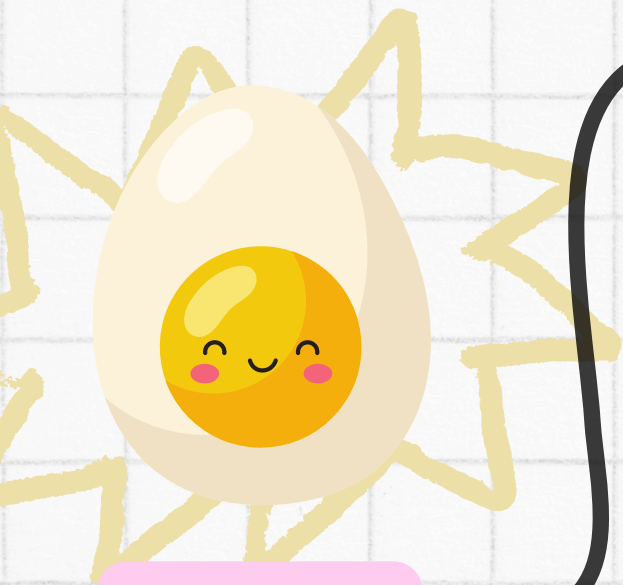
**Licenciatura:** Medicina Veterinaria

**Materia:.** Produccion sustentable de huevo

**Actividad:.** Cuadro sinóptico

Docente: Mvz Eti Josefina Arreola  
Rodriguez

# CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS DEL HUEVO.



## EL HUEVO

Cuerpo redondeado, de tamaño y dureza variables, que producen las hembras de las aves o de otras especies animales, y que contiene el germen del embrión y las sustancias destinadas a su nutrición durante la incubación.



### CASCARA

Está cubierto por la cáscara la cual garantiza al huevo una conservación más prolongada.

Esta compuesta en un 94% de carbonato de calcio con pequeñas cantidades de carbonato de magnesio, fosfato de calcio y otras materias orgánicas, como proteínas.



### COMPOSICION

El huevo promedio 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.

Se mide conforme las condiciones de yema y clara; en base al contenido interior del cascarón el 65% es clara y el 35% yema. El huevo entero contiene alrededor de un 65,5% de agua, la clara un 88% y la yema un 48%.



### ESTRUCTURA

La finalidad estructural se divide en 2: La contención y transporte del contenido y la exclusión de patógenos y microbios que puedan dañar al contenido y soportar el desarrollo embrionario.

En el cascarón podemos encontrar diferentes estructuras como las membranas (que son 2 estructuras que forman el corion) una cámara de aire; encargada de la termoregulación, chálazas, capas: palizada y germinal, y una cutícula.



### CLARA Y YEMA

La clara es la capa intermedia del huevo y es una fuente importante de proteínas de alta calidad. La yema es la parte interior del huevo y es rica en grasas, proteínas y nutrientes esenciales.

La clara contiene principalmente agua (88%) y proteínas, de las que la albúmina es la más importante. En la yema el 50% es agua, y el resto se reparte equitativamente entre proteínas y lípidos.

# Bibliografía:

<http://www.institutohuevo.com/scripts/composicion2.asp>  
<https://www.concrc.org/huevo-de-gallina-partes-y-valor-nutricional/>  
<https://ineh.com.ec/2018/10/01/de-que-esta-compuesto-el-huevo/>