



**Alumna:** Priscila Alejandra Muñoz de Leon  
**Licenciatura:** Medicina veterinaria y zootecnia  
**Materia:.** Produccion sustentable de huevo.  
**Actividad:.** Mapa conceptual

Docente: MVZ. Ety J. Arreola Rodriguez

# COMPONENTES DEL HUEVO

## MORFOLOGIA

Esta constituido por 88% agua, 11% proteínas, 1% carbohidratos y 0.5% minerales.

### EXTERNA

La capa que la recubre y le da brillo se conoce como cutícula constituida en su mayor parte por Carbonato Cálcico. Posee una cobertura de Queratina que protege el calcio. Su función principal es la de protección de sus partes internas

### INTERNA

En la yema están todos los lípidos del huevo, además de proteínas, minerales, pigmentos y las vitaminas liposolubles como la A, la D, la E y la K.

Consta de una membrana vitelina y 4 capas de corion: la capa de ceras, la capa cristalina interna, el endocorion y el exocorion

## ANATOMIA

El huevo esta compuesto por diferentes capas estructurales como: Chálazas, Albumen, Yema, Camara de aire, Membrana interna y externa, cascara y membrana vitelina.

### MEMBRANAS

Estas membranas (Interna y externa) ubicadas en la parte interna de la cáscara, no solo proporcionan un escudo protector al albumen, sino que actúan como defensa contra las bacterias invasoras.

### OVOALBUMINA

La clara está dividida en dos partes: el albumen denso y el albumen fluido. El albumen denso rodea la yema y es la fuente principal de proteínas y riboflavina del huevo. Los engrosamientos del albumen se llaman chalazas

## YEMA

Rodeada por la membrana vitelina, la yema es la parte más valiosa nutricionalmente, ya que aquí se encuentran la mayor parte de las vitaminas, E en el corazón de la yema, se esconde el disco claro llamado blastodisco.

## FACTORES QUE AFECTAN

En la industria ovicola existe una serie de factores que afectan la correcta produccion que van desde lo genético, lo nutricional hasta el entorno.

- Temperatura
- Alimentacion
- Edad del ave

- Estirpe
- Ambiente