



**Nombre del alumno: ANGEL GABRIEL
GOMEZ GUILLEN**

**Nombre del profesor: Carlos
Alberto Trujillo.**

**Licenciatura: medicina veterinaria y
zootecnia**

Materia: producción sustentable de huevo.

Semestre: 9no.

PASIÓN POR EDUCAR

Nombre del trabajo: Cuadro Sinoptico.

Ocosingo, Chiapas a 05 de julio del 2024.

Factores que Afectan la Calidad del Huevo

Factores Ambientales

Temperatura

Almacenamiento

- Temperaturas altas aceleran la descomposición y proliferación bacteriana.
- Temperaturas bajas prolongan la frescura.

Humedad

- Alta humedad puede causar crecimiento de moho en la cáscara.
- Baja humedad puede causar pérdida de agua y peso.

Luz

Exposición

- Luz directa puede acelerar la descomposición.
- Luz ultravioleta puede destruir vitaminas.

Factores de Manejo

Transporte

Vibración y Movimiento

- Puede causar grietas en la cáscara.
- Agitación puede romper la membrana interna.

Almacenamiento

Posición

Almacenar con el extremo puntiagudo hacia abajo mantiene la yema centrada.

Duración

Almacenamiento prolongado reduce la calidad interna.

Factores Intrínsecos del Huevo

Cáscara

Grosor y Estructura

- Cáscaras finas son más propensas a romperse.
- Porosidad afecta la pérdida de agua y gases.

Contenido

Calidad de la Clara

- La clara debe ser espesa y gelatinosa.
- Clara aguada indica envejecimiento.

Calidad de la Yema

- Yema firme y bien centrada es indicativa de frescura.
- Yema descolorida puede indicar problemas de alimentación.

Factores de Alimentación de las Gallinas

Dieta

Proteínas y Aminoácidos

- Dietas balanceadas mejoran la calidad del huevo.
- Deficiencia puede causar cáscaras débiles.

Vitaminas y Minerales

- Calcio es crucial para la formación de cáscara.
- Vitamina D afecta la absorción de calcio.

Pigmentos Naturales

- Dietas ricas en xantofilas mejoran el color de la yema.

Suplementos

Probióticos y Prebióticos

Mejoran la salud intestinal y la calidad del huevo.

Aceites y Grasas

Afectan el contenido de ácidos grasos en la yema.