

# Universidad del sureste

PRODUCCION DE HUEVO

MATERIA

**9B**

CUATRIMESTRE Y GRUPO

MEIDCO ETY JOSEFINA ARREOLA

CATEDRATICO

VANIA MARTINEZ LOPEZ

NOMBRE DE LA ALUMNA

LIC MEDICINA VETERINARIA ZOOTECNIA



# Composición

## DEL HUEVO

### La cascara

Cubierta externa dura, compuesta principalmente por carbonato de calcio, que protege el huevo.

✦ podemos comprender plenamente su potencial culinario y valor nutricional

✦ Desde la cáscara protectora hasta la yema colorada y la clara transparente, cada componente del huevo desempeña un papel único en su estructura y función

✦ Principalmente compuesta de carbonato de calcio, proporciona una barrera protectora contra microorganismos y daños físico

### La clara

Aporta gran nutriente a las comidas y se ve la claridad de que calidad es la clara, desde como espumea a como llega a subir

✦

Es la sustancia transparente que rodea la yema

✦ Está compuesta principalmente de agua (alrededor del 90%) y proteínas, siendo la albúmina la más abundante

✦

### La llena

También se puede utilizar en la preparación de masa para pasteles y galletas para darle humedad y riqueza

✦

Contiene una alta concentración de nutrientes, incluyendo proteínas, grasas, vitaminas y minerales.

✦ Es el componente más calórico y aporta su sabor característico y textura cremosa a los platos

✦

Además, las yemas de huevo se pueden cocinar solas, como en huevos escalfados o fritos, donde su yema

✦ líquida y deliciosa complementa otros ingredientes