

**PRODUCCIÓN SUSTENTABLE DEL HUEVO
MATERIA**

**9ºB
CUATRIMESTRE**

**ETY JOSEFINA ARREOLA RODRIGUEZ
M.V.Z**

**PARTES DEL HUEVO
TEMA**

**ANGEL ARMANDO HERNÁNDEZ GÓMEZ
ALUMNO**

**LIC. MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA
LICENCIATURA**

COMPOSICION DEL HUEVO

composicion quimica

La yema es una emulsión de grasa en agua, con componentes proteicos y lipídicos.

La cáscara del huevo, además de carbonato de calcio y magnesio, contiene materia orgánica como glicoproteínas y proteoglicanos.

El huevo es considerado un alimento funcional, contribuyendo a la salud renal gracias a su contenido de zeaxantina, presente en la yema.

Las vitaminas presentes en el huevo actúan como antioxidantes y ayudan a proteger al organismo de procesos degenerativos, como el cáncer y la diabetes.

nutrientes

lipidos { Principalmente en la yema, incluyendo ácidos grasos saturados y no saturados.

vitaminas { Destacan las vitaminas A, D, B, E y K, entre otras..

minerales { Fósforo, calcio, hierro, zinc, selenio, yodo, etc.

otros { Luteína, zeaxantina, colina, etc.

huevo

cascara { Protege el contenido del huevo.

clara { Principalmente agua (88%) y proteínas, como la ovoalbúmina, ovotransferrina y ovomucina.

yema { Contiene lípidos (grasas), proteínas, vitaminas (A, D, B, E), minerales (hierro, fósforo, zinc, selenio) y carotenoides (como la luteína y zeaxantina).

https://avalon.cuautitlan.unam.mx/pollos/m2_9.pdf

<https://zucami.com/wp-content/uploads/2020/11/Zucami-Tips-formacion-huevo.pdf#:~:text=En%20la%20Tabla%201%2C%20se%20indica%20la,m%C3%A1s%20nutritivos%20y.%20econ%C3%B3micos%20de%20la%20naturalez>
a.

<https://fenavi.org/wp-content/uploads/2018/02/4.1.-Valor-Nutricional.pdf>