



UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA



LICENCIATURA EN MEDICINA VETERINARIA Y
ZOOTECNIA
9° CUATRIMESTRE

NOMBRE DEL ALUMNO:
KEREN CECILIA MÉNDEZ MORENO

PRODUCCIÓN
SUSTENTABLE DE HUEVO

NOMBRE DEL DOCENTE:
MVZ ETI JOSEFINA ARREOLA RODRIGUEZ

COMPOSICIÓN DEL HUEVO

YEMA

Es la parte central y anaranjada del huevo. Supone de un 30 a un 33% del peso del huevo y está constituida por múltiples capas de vitelo blanco y amarillo, un disco germinal, una membrana vitelina y látebra.

Contiene las células germinales, donde se produce la fecundación y después el desarrollo embrionario.

Este es posible gracias a la gran riqueza de nutrientes de la yema.

CLARA

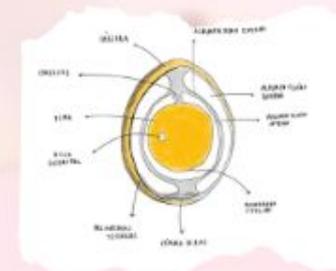
Supone un 60% aproximadamente del total del peso del huevo. Se compone de 4 capas que forman el llamado "saco albuminoideo".

Cuya función es proteger a la yema:

- ✿ **Capa fina interior fluida**
- ✿ **Capa intermedia densa**
- ✿ **Capa gruesa fluida**
- ✿ **Capa fina exterior densa**

MEMBRANAS TESTÁCEAS

Están en la cara interna de la cáscara, y son un 3% aproximadamente del peso del huevo. Son parte de las barreras defensivas del huevo contra la contaminación. La membrana interna es más fina que la externa.



COMPOSICIÓN DEL HUEVO

CASCARA

Supone un 9% del peso del huevo y se compone de carbonato cálcico (94%), carbonato magnésico (1%), fosfato cálcico (1%) y materia orgánica (4% de proteína). Su color depende de la presencia de un pigmento compuesto por ovoporfirinas, ligado a la raza de la gallina.

En su superficie hay numerosos poros (entre 7.000 y 15.000) que facilitan el intercambio gaseoso entre el interior y el exterior del huevo.

CUTÍCULA

Capa proteica de queratina que cierra los poros, aunque permite el intercambio gaseoso (salida de CO_2 y de vapor de agua y entrada de O_2).



CÁMARA DE AIRE

Espacio que se forma por contracción del albumen tras la puesta y fuerza la separación de las membranas. Aumenta con la edad del huevo, las pérdidas de CO_2 y de vapor de agua.

