

Nombre: Eduardo Avendaño Moreno

Asignatura: Producción sustentable de huevo

Tema: Composición del huevo

Docente: Ety Arreola Rodríguez

Cuatrimestre: 9no Cuatrimestre

## Cámara de aire

Bolsa de aire formada en el extremo grueso del huevo. Se forma por la separación de las membranas internas y externas, resultado de la contracción del contenido del huevo durante su enfriamiento tras la puesta.

## Cascara

Cubierta externa del huevo compuesta principalmente por carbonato de calcio. El color de la cascara del huevo dependerá de la raza de la gallina.

## Composición del huevo

## Membranas de la cascara

2 membranas que rodean la clara: interna y externa. Actúan como barrera protectora contra el ingreso de bacterias y otros microorganismos.

## Disco germinativo

Lleva el ADN de la gallina.

## Yema

Su color varía con la alimentación de la gallina, su color no es indicativo del valor nutricional. Fuentes importantes de proteínas, grasas, vitaminas, vitaminas y minerales.

## Chalazas

Son cordones densos ligeramente elásticos de clara, anclan la yema a los extremos de la cascara. Permiten mantener la yema en el centro.

Referencias

[Huevos y derivados](#)