

Cómo preparar unos huevos de calidad

México es el cuarto productor de huevo de gallina a nivel mundial y el primer lugar en su consumo.

Ya sea a la mexicana, en omelette, con jamón, para preparar un postre o crudo, el huevo se ha convertido en un alimento indispensable para los mexicanos. Pero ¿qué implica su producción?

Paso 1. La crianza

“Aunque la industria avícola se encarga de la producción de carne de pollo y huevo, la avicultura también se extiende al pavo y al huevo de codorniz, entre otros”, comenta María del Pilar Castañeda Serrano, directora técnica del Centro de Enseñanza, Investigación y Extensión de Producción Avícola (CEIEPAV) de la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia (FMVZ) de la UNAM.

En el caso de la producción de huevo, ésta inicia desde la crianza de la parvada que llega a la granja con un día de edad. Después de 16 o 17 semanas, al llegar a la madurez sexual, empiezan a poner huevos.

“Las gallinas que se usan pertenecen a estirpes; es decir, son aves que han sido mejoradas genéticamente mediante un patrón de cruza encaminado a la productividad. Para lograrlo se selecciona a los mejores ejemplares y se cruzan con otros de alta calidad. De allí se obtienen hijos sobresalientes que, a su vez, se cruzan con otros hijos sobresalientes para continuar el mejoramiento”, comenta la especialista.

Para crear una estirpe tienen que pasar entre 15 o 20 años, pero las parvadas que se obtienen son altamente productivas por su genética. “Esto es lo que ha hecho que la avicultura sea tan rápida, tan productiva y tan eficiente”, dice la especialista.



Paso 2. “Romper postura”

Cuando una parvada comienza a poner huevo y se recoge el 5% de ese huevo, se dice que “ya rompió postura”.

“Hay un punto al que se le llama ‘pico de postura’, y es el más alto de la producción. Antes se estimaba que el pico se alcanzaba cuando 92% de la parvada ponía huevo diariamente; ahora las parvadas llegan a puntos de producción entre 95% y 98%”, agrega.

Algunas gallinas, gracias a su estirpe, pueden mantenerse poniendo huevos hasta las 100 semanas o más.

Productos de calidad

Hay dos indicadores para medir la calidad de un huevo: la externa y la interna. En la calidad externa se busca que el cascarón sea grueso, uniforme, sin rugosidades y que tenga forma ovoide.

En cuanto a la calidad interna, la meta es que las yemas sean amarillas y atractivas para el consumidor. Este color lo adquieren de los pigmentos naturales que se adicionan a su dieta y cuyo origen es la harina y la flor de cempasúchil.

Ingredientes para alimentar a la gallina de postura

- Maíz o sorgo, nunca ambos.
- Pasta de soya.
- Microingredientes para balancear su alimento (vitaminas, minerales, antioxidantes, pigmentos naturales y aminoácidos como metionina y lisina).
- Sal.



Texto: Laura García; diseño: Jareni Ayala; imágenes Shutterstock.com

Busca más información en www.ciencia.unam.mx

Escríbenos a cienciaunam@unam.mx



DIRECCIÓN GENERAL DE DIVULGACIÓN DE LAS HUMANIDADES

