



# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

**Instituto de Ciencias Económico  
Administrativas**





- Área Académica: Turismo
- Tema: Huevo
- Profesor(a):
  - Dr. Juan Ramírez Godínez
  - L.N. Tania Hernández Sánchez
  - E. en B. Juan Francisco Gutiérrez Rodríguez
- Periodo: enero-junio 202



# Tema: Huevo

## Resumen

- El huevo es el cuerpo germinativo producido por las aves. Las partes del huevo son: la cáscara que es una barrera protectora, constituida por una matriz de proteínas, polisacáridos. La clara es una porción líquida blanquecina, muy viscosa, que es una disolución acuosa de proteínas, principalmente albúminas, con azúcares y minerales. La yema de forma esférica y sostenida en el centro por las chalazas, es una emulsión de grasa en agua, con componentes proteicos y lipídicos. Es una solución proteica en la que están dispersas lipoproteínas en gran número de gránulos. La yema contiene prácticamente casi toda la grasa del huevo. Este producto es el marcador biológico proteico debido a que contiene todos los aminoácidos esenciales.

Palabras Clave: huevo, alimento, aminoácidos



# Tema: Egg

## Abstract

- The egg is the germinative body produced by birds. The parts of the egg are: the shell that is a protective barrier, constituted by a matrix of proteins, polysaccharides. The albumen is a whitish liquid portion, very viscous, which is an aqueous solution of proteins, mainly albumins, with sugars and minerals. The spherically shaped yolk, held in the center by the chalazas, is a fat emulsion in water, with protein and lipid components. It is a protein solution in which lipoproteins are dispersed in a large number of granules. The yolk contains almost all the fat of the egg. This product is the biological protein marker because it contains all the essential amino acid

Keywords: egg, food, amino acids



# Objetivo General

- Analizar el concepto de huevo y su composición física y química mediante una revisión bibliográfica para conocer sus propiedades y su importancia en la nutrición humana.



# Objetivos Específicos

- Conocer qué es el huevo y sus componentes mediante una revisión bibliográfica
- Identificar la composición química del huevo para relacionarlo con su importancia en la nutrición humana.



# Huevo

## Definición



El gameto (célula reproductiva) que aporta el miembro femenino en la reproducción sexual

Es un cuerpo unicelular, de forma esférica o más o menos elíptica (que se denomina ovoide).

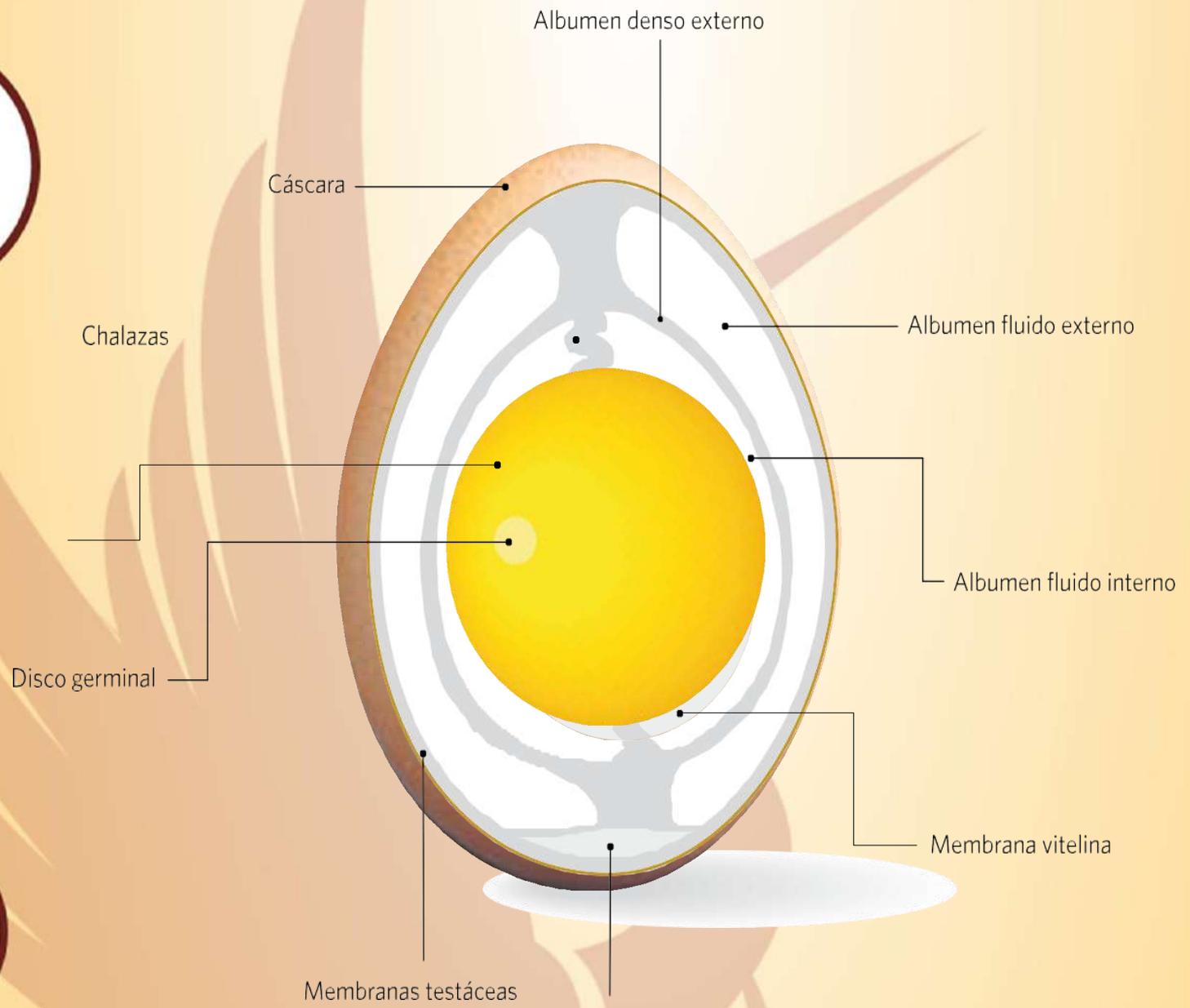
Fuente: Badui, 2012 e Instituto de Estudios del Huevo, 2009



# Estructura

- Protección y mantener al embrión del que surgiría el pollito después de la eclosión
- El peso medio de un huevo está en torno a los 60 g, de los cuales aproximadamente la clara representa el 60%, la yema el 30% y la cáscara, junto a las membranas, el 10% del total





Fuente: Instituto de Estudios del Huevo, 2009

# Cáscara

- Cubierta exterior del huevo y tiene gran importancia, ya que mantiene su integridad física y actúa como barrera bacteriológica



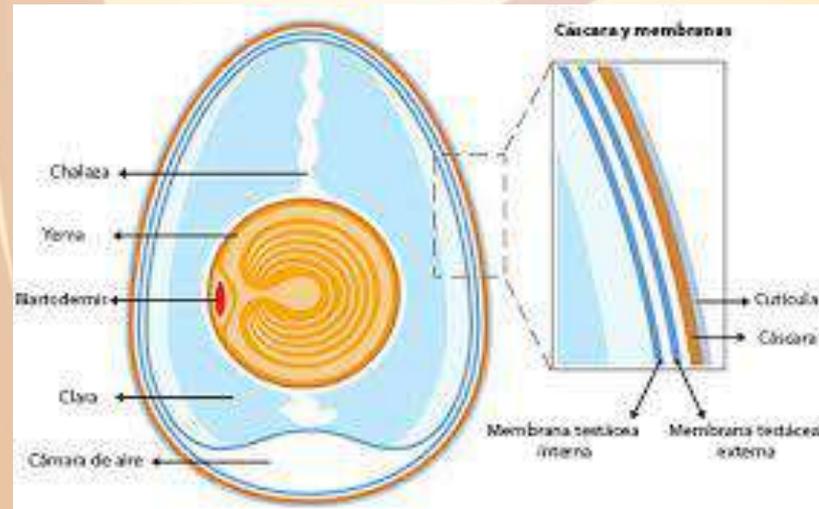
- Porfirinas

- **Calcio es el elemento más abundante y de mayor importancia. También se encuentran en su composición otros minerales como sodio, magnesio, cinc, manganeso, hierro, cobre, aluminio y boro**



Fuente: Badui, 2012 e Instituto de Estudios del Huevo, 2009

- Se encuentra recubierta por una cutícula orgánica que está formada principalmente por proteínas (90%) y pequeñas cantidades de lípidos y carbohidratos.



- La principal función de esta película de mucina consiste en cerrar los poros, formando una barrera física contra la penetración de microorganismos. También evita la pérdida de agua y da un aspecto brillante al huevo

# CLARA O ALBUMEN

- La clara o albumen está compuesta básicamente por agua (88%) y proteínas (cerca del 12%). La proteína más importante, no solo en términos cuantitativos (54% del total proteico), es la ovoalbúmina



Fuente: Badui, 2012 e Instituto de Estudios del Huevo, 2009

# YEMA O VITELO

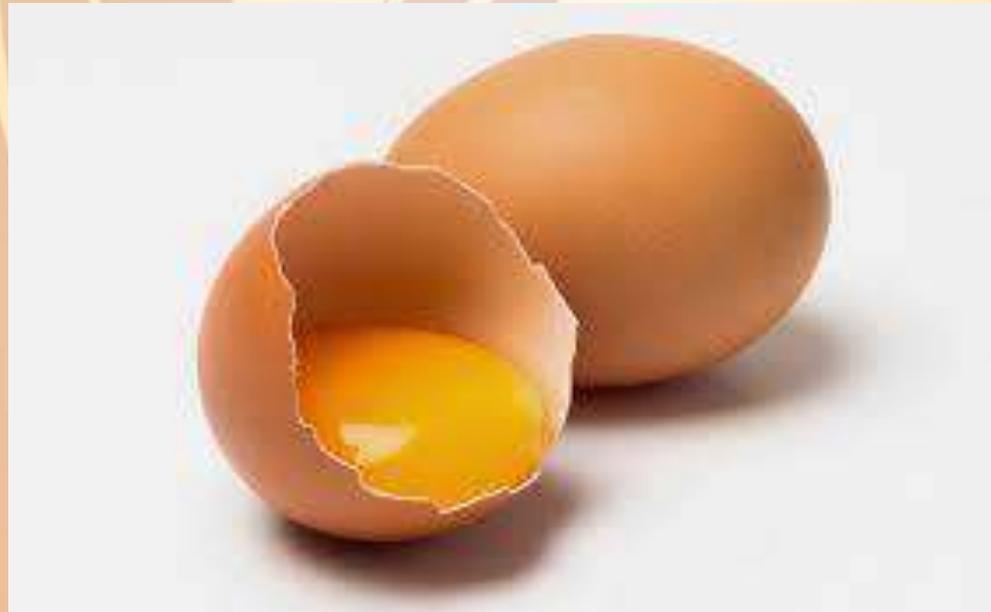
- La yema es la parte central y anaranjada del huevo. Está rodeada de la membrana vitelina, que da la forma a la yema y permite que esta se mantenga separada de la clara o albumen



Fuente: Badui, 2012 e Instituto de Estudios del Huevo, 2009



- En la yema se encuentran las principales vitaminas, lípidos y minerales del huevo y por ello es la parte nutricionalmente más valiosa. Su contenido en agua es de aproximadamente el 50%.



# Importancia

- **Proteína de muy alta calidad**



Fuente: Badui, 2012 e Instituto de Estudios del Huevo, 2009



# Equilibrado contenido en grasas



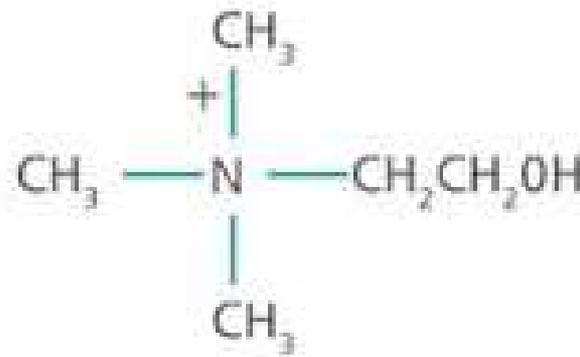
Ácido oleico

Ácido linoleico y linolénico

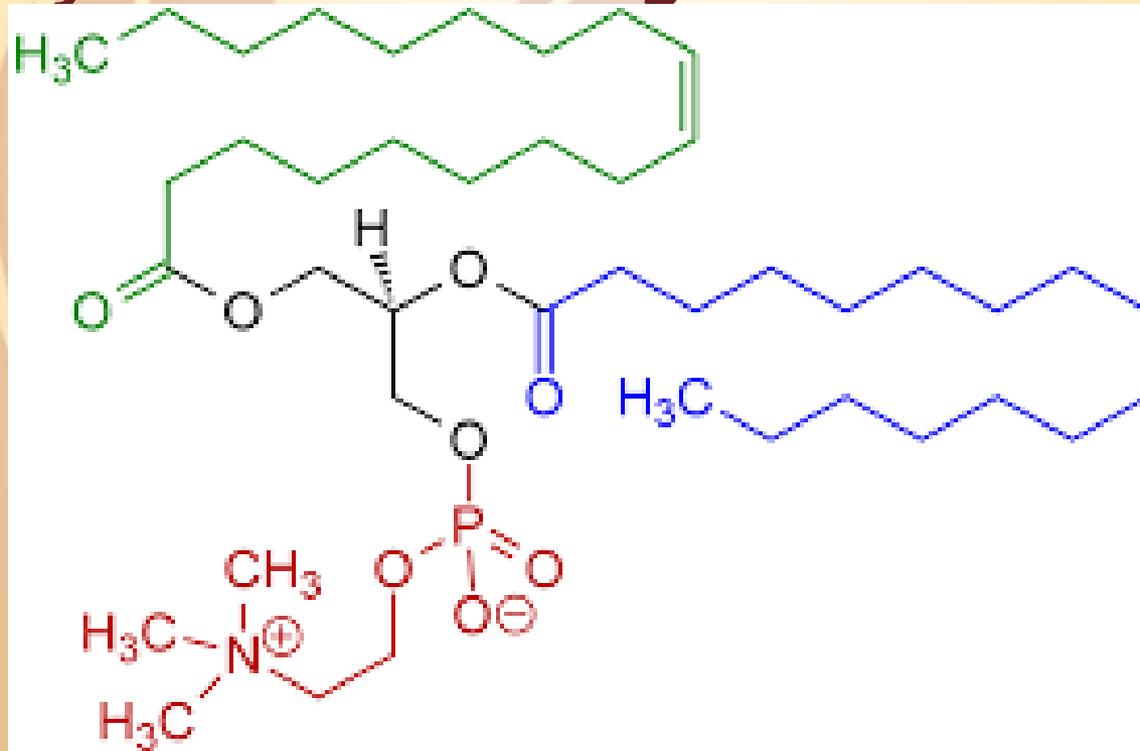
Fuente: Badui, 2012 e Instituto de Estudios del Huevo, 2009

## • Colina

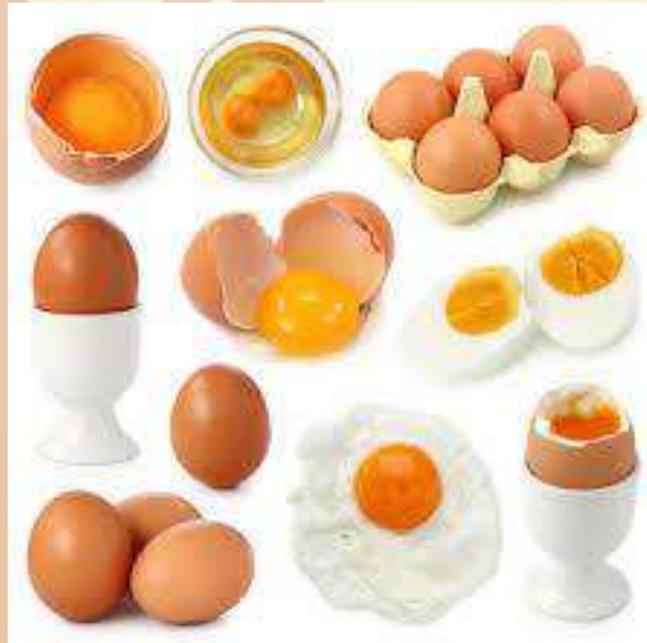
Un nutriente esencial dado que su carencia provoca problemas en el desarrollo y en el normal funcionamiento de nuestro organismo



- Lecitina (fosfatidilcolina), un compuesto que participa en la formación de las sales biliares y que es un emulsionante muy efectivo de las grasas



- **Vitaminas y minerales esenciales**  
Vitaminas (A, B2, Biotina, B12, D, E, etc.)  
y minerales (fósforo, selenio, hierro, yodo  
y cinc) que contribuyen a cubrir gran  
parte de las necesidades diarias de  
nutrientes.



# Referencias Bibliográficas

- **Badui, D. S. (2012) Naturaleza química de los alimentos. En: La ciencia de los alimentos en la práctica, 1ª Ed. Pearson Educación, México, pp. 239-245.**
- **Instituto de Estudios del Huevo (2009) Formación y estructura del huevo y Composición y aporte de nutrientes del huevo en El gran libro del Huevo, 1ª Ed. Everest, España, pp. 26-47.**

