LA RUTA (OCULTA) DEL HUEVO

Todos sabemos que los huevos vienen de las gallinas. Pero, ¿sabes cómo se forman en el interior de su cuerpo? El proceso de transformación de óvulo a una pieza de huevo lista para ser cocinada es sorprendente.

OVARIO

Aunque las gallinas cuentan con dos ovarios, sólo uno es funcional. Sirve como una especie de "almacén" en forma de racimo (de ahí el nombre de "racimo ovárico"). En su interior alberga hasta 4,000 óvulos que al desarrollarse se convertirán en yemas.

FOLÍCULOS

Se trata de sacos de paredes finas sujetas al racimo y que envuelven a las yemas (los óvulos desarrollados). Durante la ovulación, este saco se rompe, liberando a la yema más grande hacia el oviducto.

OVIDUCTO

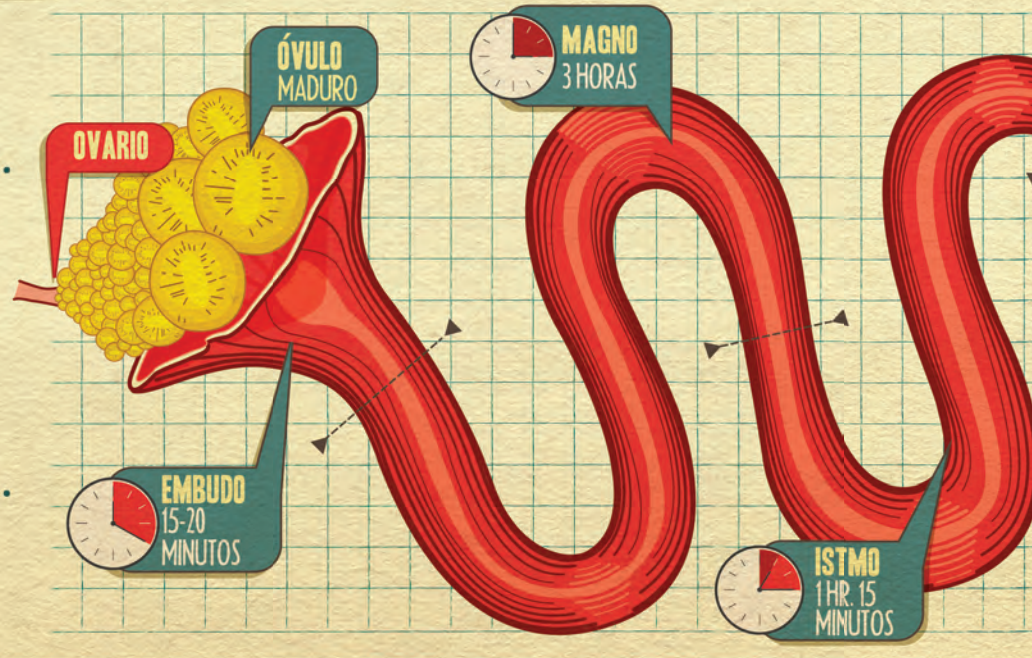
Este conducto de aproximadamente 80 centímetros de longitud se divide en cinco secciones, cada una encargada de "ensamblar" una parte del huevo.

EMBUDO O INFUNDÍBULO

Tras romperse el folículo, el infundíbulo "recoge" el óvulo para que empiece su viaje. En caso de haber sido "pisada" la gallina (es decir, fecundada) el esperma del gallo fertiliza la yema. Esto no sucede con los huevos comerciales , pues provienen de gallinas que no han tenido (ni tendrán) contacto con machos.

MAGNO

En esta sección se le adhiere a la yema una capa de albumen (o clara), que servirá para aportar nutrientes al embrión.



EL TAMAÑO SÍ IMPORTA

Los huevos para venta comercial pueden clasificarse de acuerdo con su peso (y, por ende, con su tamaño). En la Norma Mexicana NMX-FF-079-SCFI-2004 se reconocen las siguientes cinco categorías:

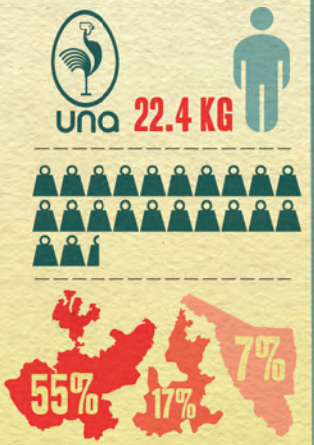
Tamaño	Peso mínimo por unidad (g)	Contenido neto mínimo por docena (g)	Contenido neto mínimo por caja (kg)
Extra grande	Mayor de 64	768	15.3 caja de 240 piezas
Grande Mayor	de 60 hasta 64	720	21.6 caja de 360 piezas
Mediano Mayor	de 55 hasta 60	660	19.8 caja de 360 piezas
Chico Mayor	de 50 hasta 55	600	18.0 caja de 360 piezas
Canica	Menor o igual a 50	---	---

De acuerdo con la Unión Nacional de Avicultores, en 2011 los mexicanos consumimos 22.4 kg de huevo per cápita.

En lo que va de 2012, nuestro consumo ha sido de 22.5 kg.

Durante 2011 se produjeron 2 millones 238 mil 137 toneladas de huevo.

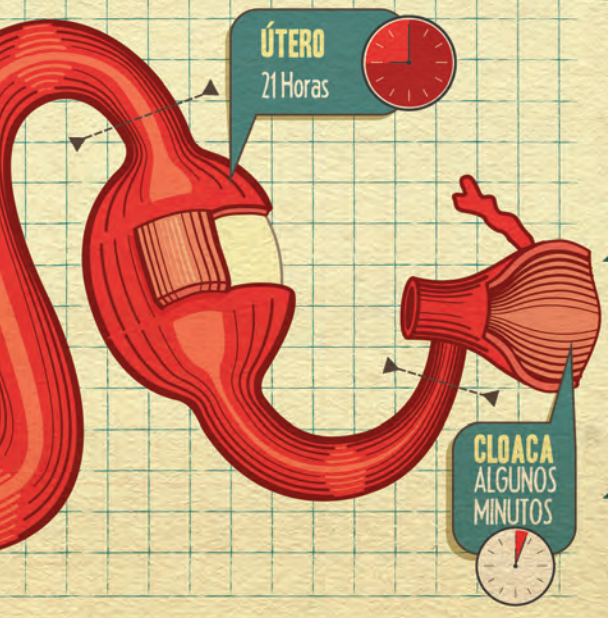
El estado de Jalisco es responsable del 55% de la producción nacional, seguido por Puebla y Sonora.



México es el mayor consumidor de huevo a nivel mundial.

Para la producción de huevo las gallinas no necesitan tener contacto con los machos de su especie.

Las gallinas de postura (o ponedoras) producen hasta .9 huevos por día.



ISTMO

Aquí se forman la membranas testáceas que posteriormente ayudarán a formar la cámara de aire del huevo; una estructura que ayudará a intercambiar oxígeno y dióxido de carbono con el exterior.

GLÁNDULA COQUILIAR O ÚTERO

Se añade la albúmina exterior, más líquida y fluida que la que que rodea la yema. También se depositan los minerales que formarán la cáscara y el tinte característico de su especie.

VAGINA O CLOACA

Esta estructura de tejido mucoso ayuda a expulsar delicadamente el huevo.

BIBLIOGRAFÍA

· Asociación de Productores de Huevos de Chile. (s.a.). "Origen y proceso de formación". Recuperado el 9 de octubre de 2012 de http://www.asohuevo.cl/consumidores/huevo/index.php

· Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. (s.a.). "Proceso de formación del huevo". Recuperado el 9 de octubre de 2012 de http://www.huevo.org.es/el_huevo_formacion.asp

· Secretaría de Economía. (2004). NMX-FF-079-SCFI-2004 Productos avícolas – Huevo fresco de gallina – Especificaciones y métodos de prueba. Recuperado el 9 de octubre de 2012 de http://200.77.231.100/work/normas/nmx/2004/nmx-ff-079-scfi-2004.pdf

· Unión Nacional de Avicultores. (2012). "Indicadores económicos". Recuperado el 10 de octubre de 2012 de http://www.una.org.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=191&Itemid=149

Gráfico: Arnulfo Guevara