

CARACTERIZACIÓN MORFOLÓGICA Y BIOQUÍMICA DE HUEVOS DE GALLINAS CRIADAS EN GRANJAS TRADICIONALES Y HUEVOS COMERCIALES

V. Castro¹, E. León¹

¹IES Fidiana

RESUMEN

Los huevos son un producto muy consumido y común que, a la vez, varía mucho su composición dependiendo del estado de la gallina. En proyecto se analizaron las diferencias químicas y físicas de los huevos comerciales y de gallinas criadas en granjas tradicionales. Por otro lado, se determinó la posible relación entre los tonos de los huevos y su composición. Se analizaron características morfológicas e índices de calidad como índice de albumen, índice de yema e índice morfológico. Además, se analizó por espectrofotometría mediante el ensayo Biuret, el contenido proteico de la yema y de las claras de ambos tipos de huevos. No se encontraron diferencias entre los parámetros morfológicos de los huevos de granjas tradicionales y los huevos comerciales clase. Además, ambos tuvieron valores similares de índice de yema, índice de albumen e índice morfológico. Sí se encontró diferencias en el contenido en proteínas, mostrando tanto la clara como la yema de los huevos comerciales mayor contenido en proteínas que las claras y yemas de los huevos criados en granjas tradicionales. Las posibles diferencias por color de la cáscara del huevo fueron comprobadas en el análisis de los huevos de granja y resultaron nulas, no influyó la tonalidad de la cáscara en ninguna característica morfológica o contenido proteico del huevo.

Palabras clave: huevo, proteínas, comercial, tradicional, calidad

Abstract

Eggs are a widely consumed and common product which, at the same time, varies greatly in composition depending on the condition of the hen. The project analysed the chemical and physical differences between commercial eggs and eggs from hens reared on traditional farms. On the other hand, the possible relationship between egg shades and egg composition was determined. Morphological characteristics and quality indices such as albumen index, yolk index and morphological index were analysed. In addition, the protein content of the yolk and egg whites of both types of eggs was analysed spectrophotometrically using the Biuret test. No differences were found between the morphological parameters of eggs from traditional farms and commercial eggs. Furthermore, both had similar values for yolk index, albumen index and morphological index. Differences in protein content were found, with both whites and yolks of commercial eggs showing higher protein content than the whites and yolks of eggs reared on traditional farms. Possible differences by eggshell colour were tested in the analysis of farm eggs and were found to be null, shell colour did not influence any morphological characteristic or protein content of the egg.

Keywords: egg, egg protein, commercial, traditional, quality