

# TODO SOBRE LOS HUEVOS

¿LO SABÍAS?

La cáscara del huevo protege contra los daños físicos y las bacterias, a la vez que facilita el movimiento del aire y el agua para favorecer el desarrollo del polluelo. ¡Hace un gran trabajo!



La capacidad de absorción de calcio se reduce a medida que las gallinas ponedoras envejecen, mientras que las necesidades de calcio aumentan. Por lo tanto, es muy importante alimentar a las gallinas con la fuente y la cantidad de calcio adecuadas.

Algunas gallinas, como la Araucana de Sudamérica y la Dongxiang de China, producen huevos de color verde azulado.

**EN GENERAL, LAS GALLINAS CON LÓBULOS BLANCOS PRODUCEN HUEVOS BLANCOS, MIENTRAS QUE LAS GALLINAS CON LÓBULOS ROJOS PRODUCEN HUEVOS MARRONES.**



**LA CÁSCARA DEL HUEVO SE FORMA PRINCIPALMENTE DURANTE LA TARDE Y LA NOCHE.**

EL HUEVO SE FORMA ENTRE **18 Y 20 HORAS.**



LA CÁSCARA DE HUEVO CONSISTE EN APROXIMADAMENTE **95% DE CALCIO**

APROXIMADAMENTE EL **10%** DEL PESO TOTAL DEL HUEVO ESTÁ CONSTITUIDO POR LA CÁSCARA.



El color de la cáscara no afecta al valor nutritivo del huevo.



**FRESCURA: LOS HUEVOS FRESCOS TIENEN CLARAS FIRMES, MIENTRAS QUE LOS HUEVOS VIEJOS TIENEN CLARAS MÁS BLANDAS.**

**EL HUEVO ES UNA AUTÉNTICA JOYA. ¿SABÍAS QUE SI OBSERVAS LA CÁSCARA DEL HUEVO CON UN MICROSCOPIO ELECTRÓNICO, VERÁS MUCHOS CRISTALES?**

ADÉMÁS DEL CALCIO PROCEDENTE DE LA ALIMENTACIÓN, LA GALLINA PONEDORA TAMBIÉN MOVILIZA CALCIO DEL HUESO MEDULAR DURANTE LA FORMACIÓN DE LA CÁSCARA DEL HUEVO.

**¿SABÍAS QUE EL FÓSFORO Y LA VITAMINA D3 DESEMPEÑAN UN PAPEL IMPORTANTE EN LA ABSORCIÓN DEL CALCIO? ¡UN CORRECTO EQUILIBRIO NUTRICIONAL ES CLAVE!**

El uso de cintas y estaciones de envasado de huevos puede optimizarse utilizando los llamados huevos electrónicos, para minimizar las grietas y los daños en la cáscara.



La salud (intestinal) tiene un gran impacto en la calidad de la cáscara del huevo. Invertir en tus gallinas a una edad temprana dará como resultado más huevos de primera calidad a edades más avanzadas.



La cáscara del huevo ofrece mucha protección: contra los daños físicos, pero también contra las infecciones bacterianas.

**CUANDO UNA GALLINA ENVEJECE, PRODUCE HUEVOS MÁS GRANDES**

**PARA SABER SI UN HUEVO ESTÁ FRESCO, COLÓCALO EN UN VASO DE AGUA Y SI SE HUNDE, ES QUE AÚN ESTÁ BUENO.**