

Avícola Metrenco E.I.R.L.

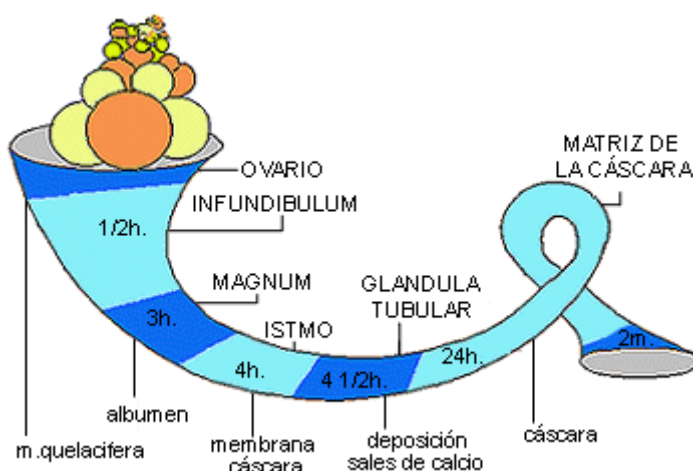
DIPRODAL

DISTRIBUIDORA Y PRODUCTORA AVICOLA LTDA.



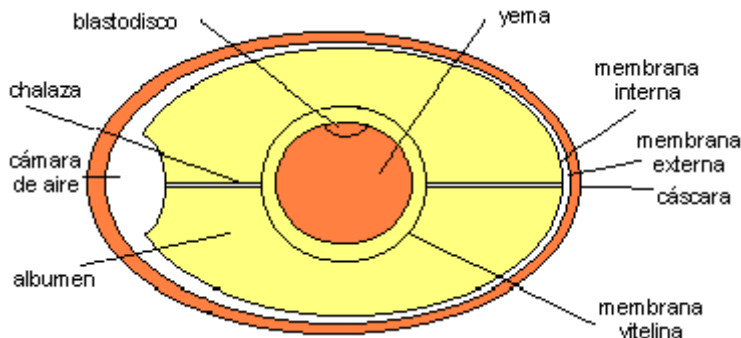
Proceso de formación

Día a día, casi a un ritmo cadencial, la gallina va formando y moldeando estructuras variadas cuyo producto final es el huevo, verdadera maravilla bioquímica pluridimensional. El proceso de formación del huevo, aún dentro de su complejidad, sigue los pasos que, esquemáticamente, se representan en la figura. De modo que en un período de 24 horas, el óvulo, que es la yema, va a prepararse y protegerse en su salida al exterior.



Estructura

El corte transversal del un huevo de gallina permite diferenciar con nitidez las partes fundamentales que lo constituyen y otras de no menor importancia.



Corte transversal del huevo y diferenciación de sus distintas partes

En el huevo de gallina, **la clara** representa el 57,3% del peso total, **la yema** el 30,9% y **la cáscara** el 11,5%. Al separar cada una de estas partes, se producen pérdidas que se aproximan al 0,3%.

Composición del Huevo de Gallina

HUEVOS DE GALLINA (composición por 100 g de porción comestible)			
Agua		75.2	g
Energía		160	Kcal.
Energía		669	kJ
Nitrógeno		total 2.03	g
Nitrógeno		proteico 1.93	g
Hidratos	de	Carbono 0.68	g
Lípidos		totales 12.1	g
Ácidos	grasos	saturados 3.3	g
Ácidos	grasos	monoinsaturados 4.9	g
Ácidos	grasos	poliinsaturados 1.8	g
Colesterol		410	mg
Fibra		0	g
Calcio		56.2	mg
Magnesio		12.1	mg
Hierro		2.2	mg
Iodo		12.7	mcg
Zinc		2.0	mg
Vitamina	B1	(tiamina) 0.11	mg
Vitamina	B2	(riboflavina) 0.37	mg
Niacina	(ácido	nicotínico) 0.08	mg
Ácido		fólico 51.2	mcg
Vitamina	B12	(cianocobalamina) 2.1	mcg
Vitamina	B6	(piridoxina) 0.12	mg
Vitamina	C	(ácido ascórbico) 0	mg
Vitamina	A	(equivalentes retinol) 227	mcg
Vitamina		D3 1.8	mcg
Vitamina E		2.0	mg