

EVALUACIÓN COMPARATIVA DE LA CALIDAD INTERNA DEL HUEVO DE GALLINAS LOHMANN BROWN EN DOS SISTEMAS DE ALOJAMIENTO

Alvarez, Carina; Perrotta, Cristian; Savoy, Juan Pablo; Viola, Nair; Advinculo, Sabina.

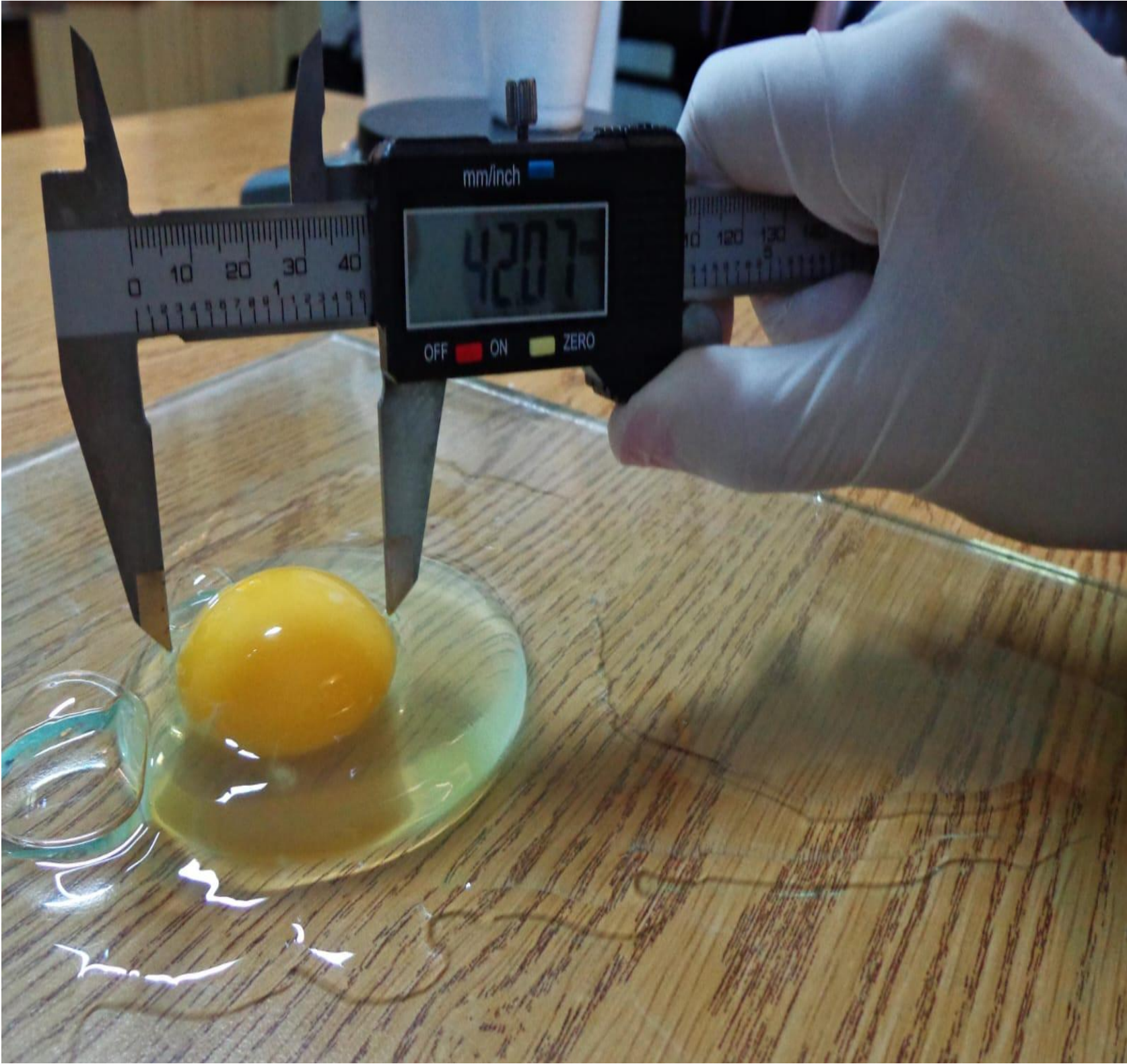
Cátedra de Producción de Aves y Pilíferos. Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad Nacional de Rosario.
Palabras claves: calidad de huevo; gallinas ponedoras; bienestar animal.

INTRODUCCIÓN

El huevo constituye un alimento de excelente calidad nutricional muy utilizado por la industria alimenticia. Se espera para el 2035, una producción de 100 millones de toneladas, esto viene a consecuencia del aumento en la población mundial y la necesidad de abastecer con una fuente de proteína económica y versátil. Actualmente el 90% del huevo consumido a nivel mundial proviene de sistemas en jaula convencional y el restante porcentaje de sistemas alternativos como el de piso y aquellos con acceso a pastoreo. La calidad interna del huevo, denominación que incluye un conjunto de propiedades funcionales, estéticas y microbiológicas de la yema y el albumen, se ve afectada por múltiples factores entre los que se cuentan el sistema de producción utilizado. Los índices de yema (IY) y de albumen (IA) son, junto con las Unidades Haugh (UH), los principales indicadores utilizados para caracterizar la calidad interna de los huevos de gallina.

OBJETIVO

El objetivo de este trabajo fue evaluar comparativamente la calidad interna del huevo de gallinas ponedoras en dos sistemas de alojamiento, jaula y piso.



MATERIALES Y MÉTODOS

Se trabajó con 500 gallinas de la línea Lohmann Brown de las cuales, la mitad se alojaron, a razón de una, en jaulas de 30*50*37 centímetros (ancho, profundidad, altura), en un galpón de 4 x 16 metros; el mismo presentó dos líneas de jaulas con tres hileras cada una, llamándose Grupo Jaula (GJ). Y la otra mitad de la población se alojó en otro galpón, de 20 metros de largo, por 10 de ancho, estando las aves en el piso, con disponibilidad de nidales manuales para la postura, llamándose Grupo Piso (GP). Los dos galpones pertenecientes a la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de Rosario, situado en la localidad de Casilda, provincia de Santa Fe. Los dos grupos al momento del análisis tuvieron la misma edad e idénticas condiciones sanitarias y de alimentación, excepto por el cambio de manejo debido a su diferente alojamiento. Se recolectaron 50 huevos al azar de cada grupo, se cascaron y su contenido se colocó sobre un vidrio, luego se procedió a tomar la medida de los diámetros de la yema, altura y largo de la yema y albúmina, con un calibre digital. Con estos datos se calculó, IY: cociente de la división de la altura de la yema en mm por la semisuma de los dos diámetros de la misma en mm, en presencia de la albúmina; IA: relación entre altura del albumen en mm y la semisuma entre la longitud del albumen en mm y el ancho de la misma en mm; UH: las UH relacionan la altura de la clara densa y el peso del huevo en la siguiente fórmula: $UH = 100 \times \log (\text{altura albúmina} - (\text{peso} ^{0,37}) + 7,57)$. El análisis estadístico utilizado fue una T de Student.

RESULTADOS

Los resultados a los que se arribó fueron: para el GJ: IY(%): $49,46 \pm 2,87$; IA(%): $11,92 \pm 1,89$; UH: $107,3 \pm 4,38$; para el GP: IY(%): $49,52 \pm 2,36$; IA(%): $12,09 \pm 1,86$; UH: $107,7 \pm 4,08$. No se hallaron diferencias significativas entre los grupos.



CONCLUSIONES

Se puede concluir que el alojamiento no influye sobre la calidad interna del huevo, lo cual es relevante para la producción avícola considerando el creciente debate y cuestionamiento en torno al alojamiento de las gallinas.