

Microbiología de huevo en cáscara.

Ana Karina Carrascal C



Módulo 2. Contaminación en las clasificadoras de huevo

Contenido

- Objetivos de aprendizaje
- Fuentes de contaminación
- Tipos de contaminación
- Deterioros
- Medidas de control
- Evaluación





Objetivos de aprendizaje

- Al finalizar este módulo se espera que:
- Se identifiquen los factores de riesgo que favorecen la contaminación microbiana en las clasificadoras de huevo.
- Establecer opciones de control en las plantas de clasificación de huevos.

Antes de empezar

- Definamos que es una clasificadora de huevos: es una máquina diseñada con el objeto de agilizar la clasificación de los huevos en las granjas avícolas.

Para reducir los riesgos de contaminación antes de ingresar a la planta.

- En la granja se deben retirar huevos rotos y sucios.
- Envié los huevos rotos a una pasteurizadora.



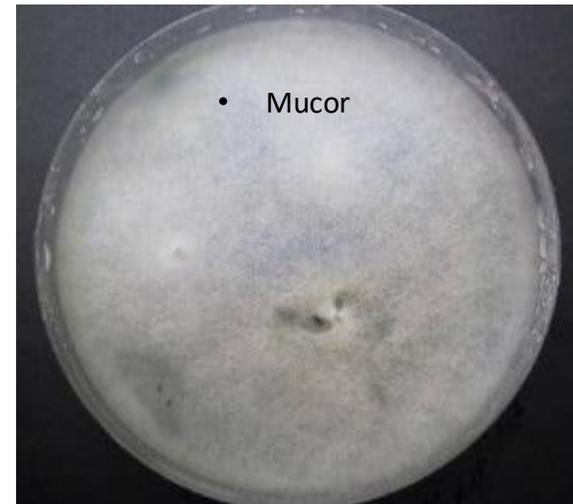
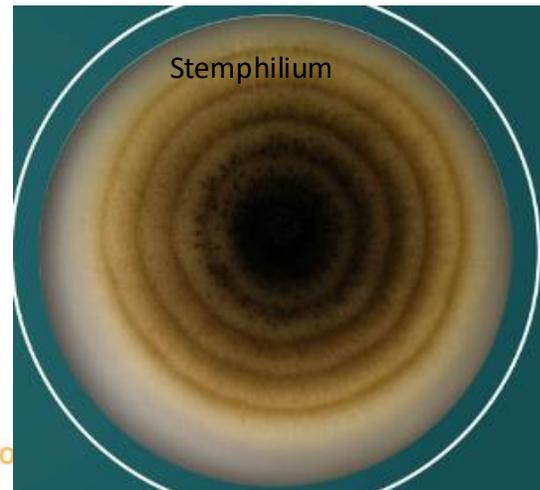
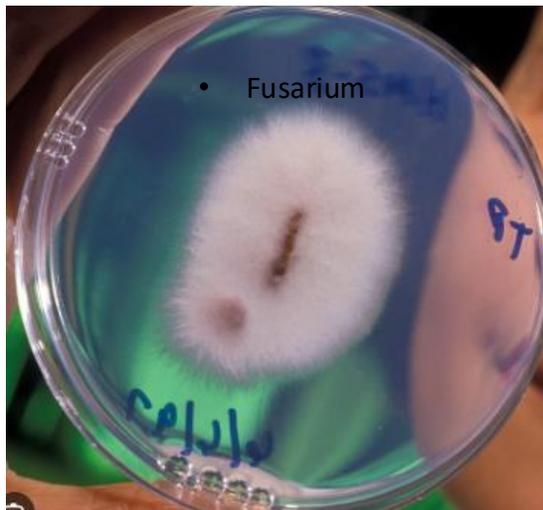
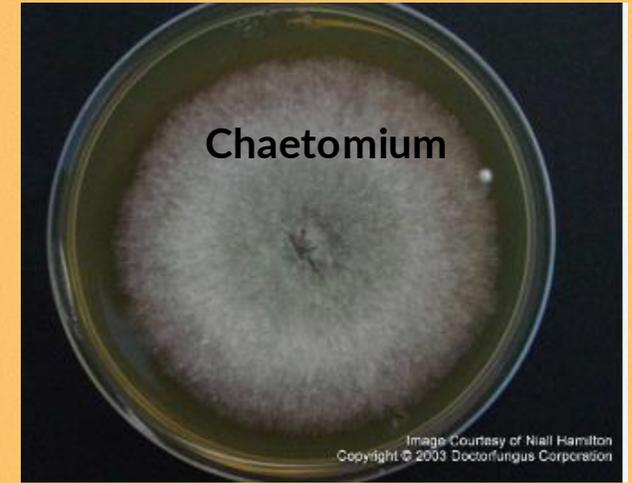
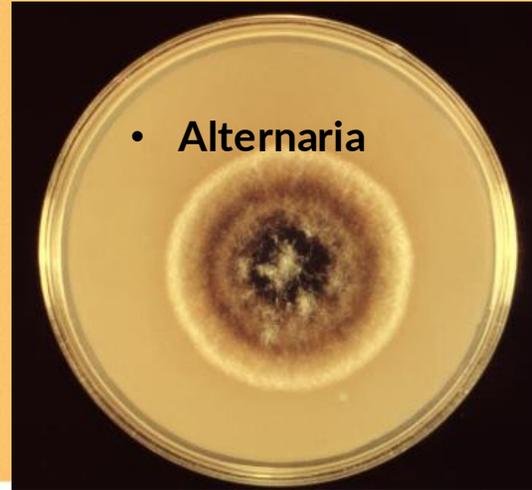
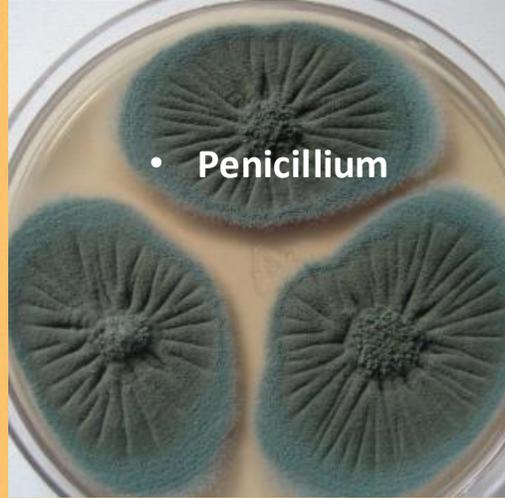
Fuente de contaminación

Microorganismos presentes en las clasificadoras de huevo

- Depender del diseño sanitario de la planta clasificadora
- Hermeticidad de la planta en fundamental.
- Adicionalmente, un factor primordial es la ventilación.

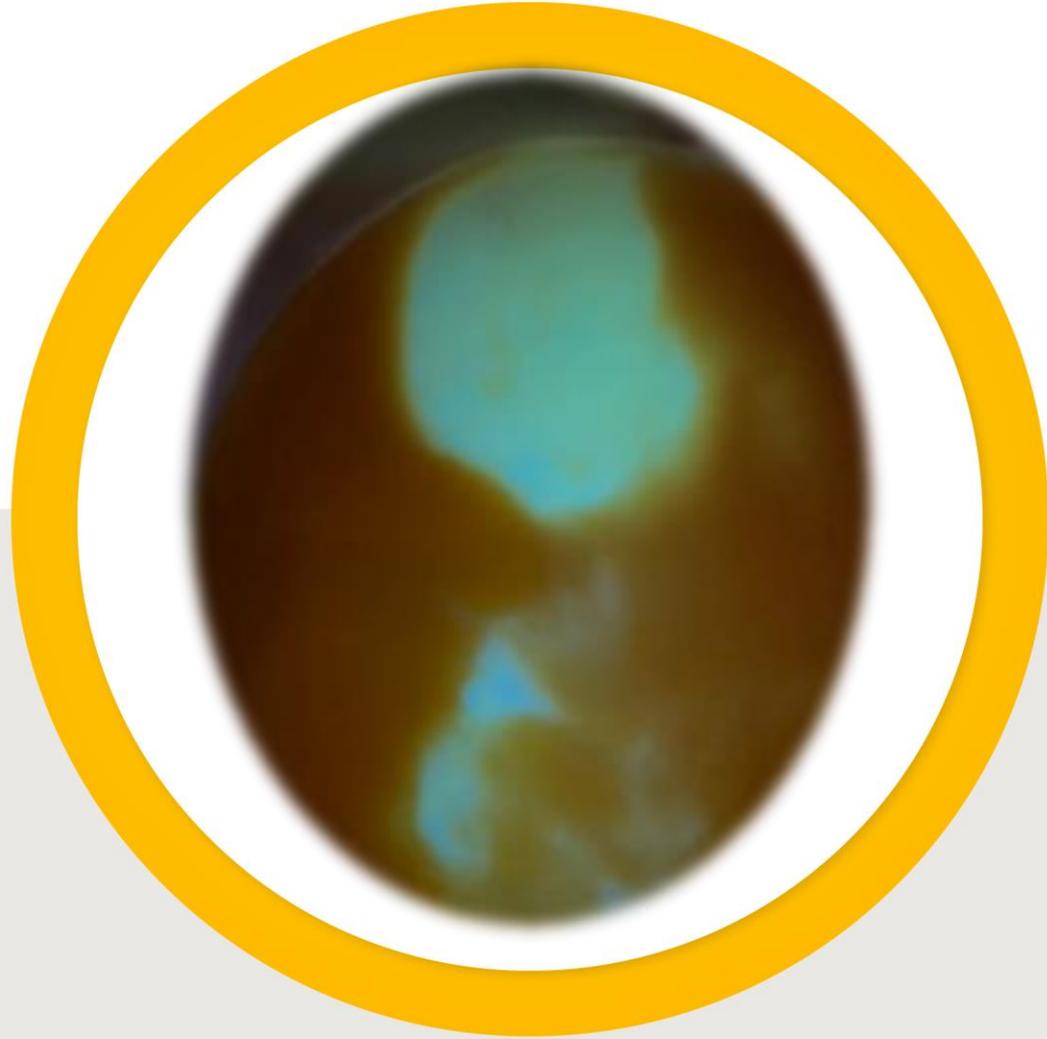


Tipos de contaminación: hongos

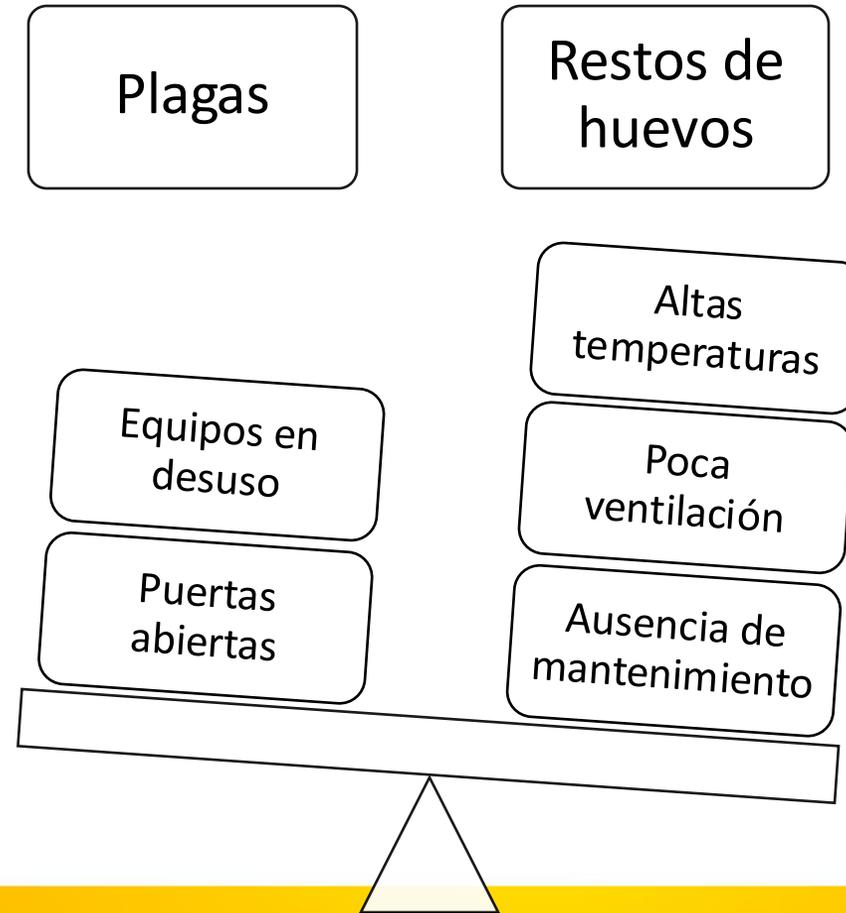


Mayor riesgo en huevos libres de jaula





Factores que favorecen la contaminación de los huevos en la clasificadora

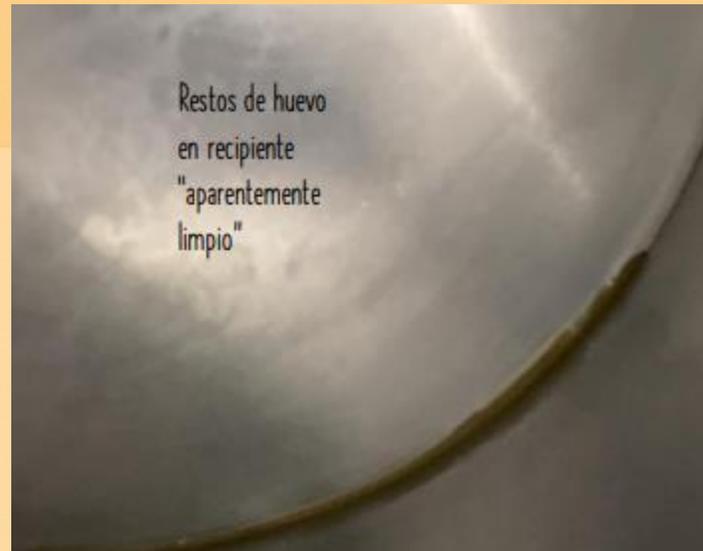


Los huevos rotos constituyen se constituyen en una fuente de contaminación del huevo limpio

Choque del huevo

Errores por parte del operario
al realizar la manipulación
(mayor a tres huevos).

Huevos de aves jóvenes o
mayores



Fuente: Gaviria 2012

Estrategias de control

- Procese los huevos una vez ingresen

- Examine los huevos con ovoscopio

- Retire residuos de huevo de las bandas de transporte

Mantenga la ventilación: revise corrientes de aire.

Garantice que la humedad relativa sea 70% a 85%.

- Retire huevos quebrados y almacene en un sitio fuera del área de proceso

- Mantenga la temperatura por debajo de 22°C



Actividad



LOREM IPSUM DOLO