

Sesión 4. Contaminación durante la comercialización

Ana Karina Carrascal Camacho

Errores que se comenten en el almacenamiento del huevo.



DENTRO DE LOS FACTORES QUE AFECTAN LA CALIDAD DEL HUEVO



Tiempo y las
condiciones de
almacenamiento



Huevos “sudados”

Fenómeno del agua condensada que se sienta en la superficie de la cáscara del huevo



Huevos fríos se exponen temperatura ambiental más caliente.

Este fenómeno se debe evitar en la distribución de huevos ya que debilita la cáscara.

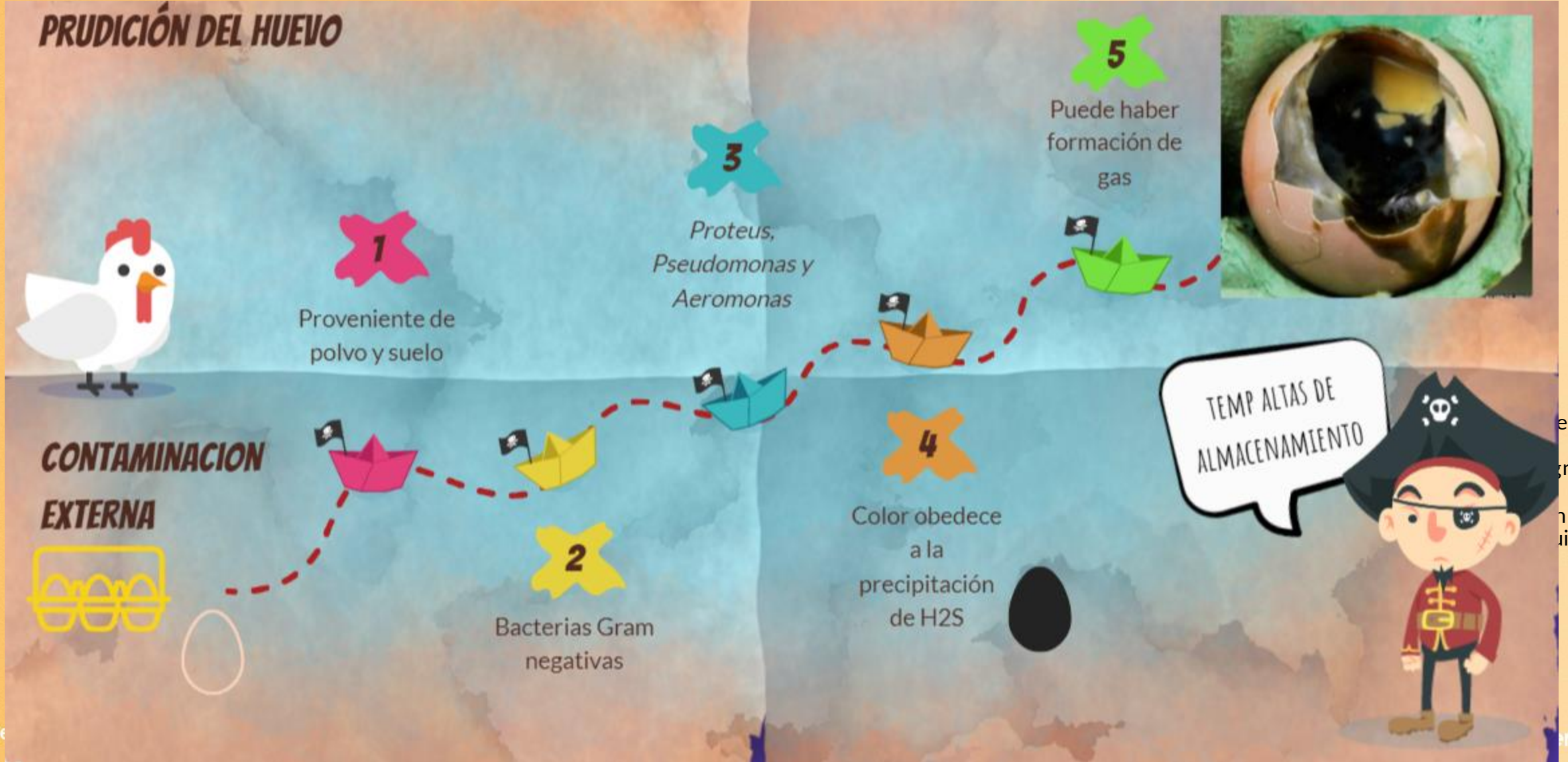
Aumenta el riesgo de contaminación con mohos.

Pseudomonas

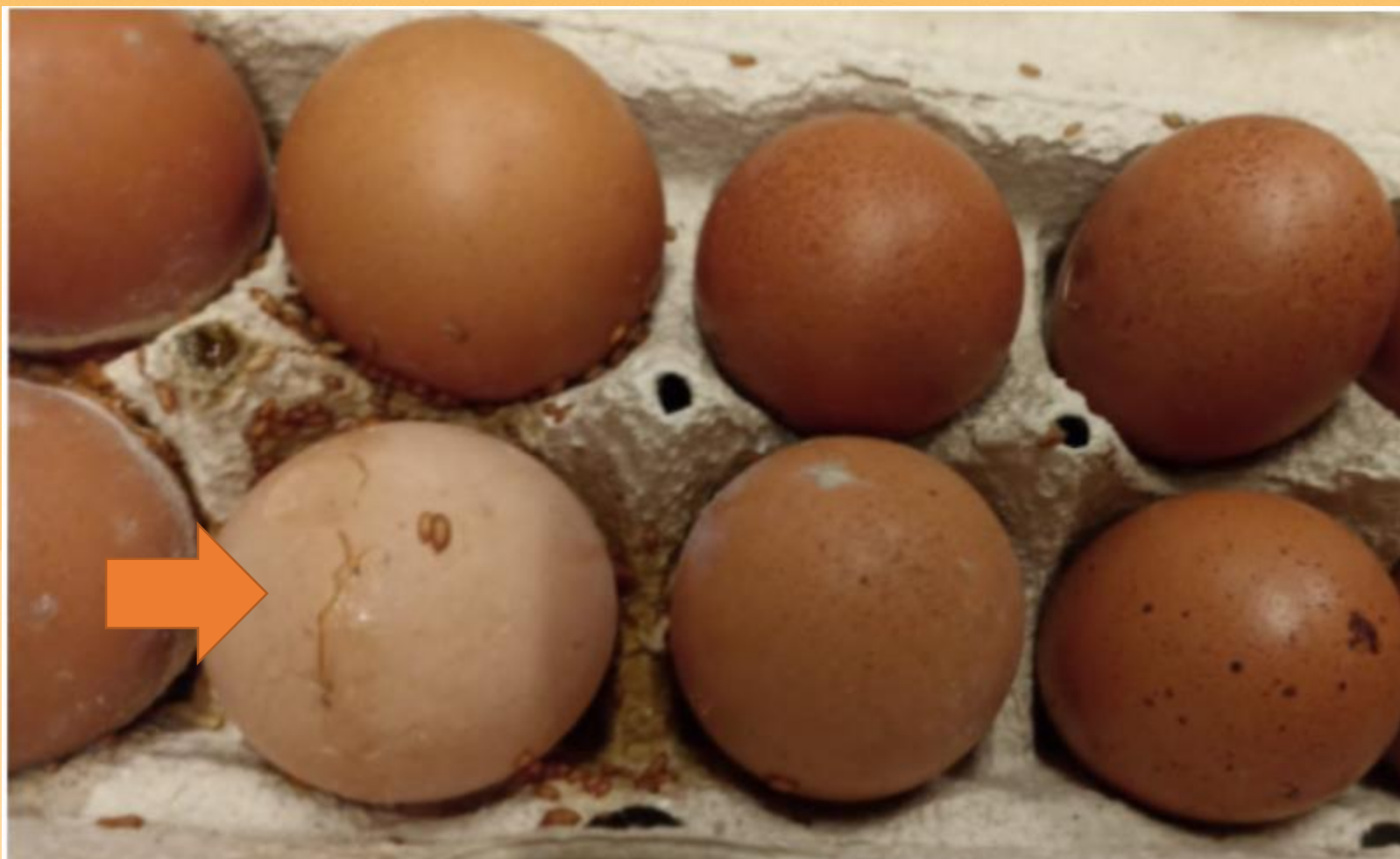


- Huevos de aves mayores son mas susceptibles a la contaminación por este microorganismo.
- Disminución del grosor de la cáscara (asociado a la mala absorción del calcio y la vitamina D.
- Estas bacterias presentan actividad glucolítica que aumenta cuando se humedece la cáscara.

Veamos el deterioro por Pseudomonas



Larvas de moscas (proviene de las clasificadoras)



El **HUEVO**
te da **PODER**





Estrategias de control

- Se debe evitar fluctuaciones de temperatura.
- En los supermercados deben colocarse en una zona donde se presente la mayor circulación de aire.
- Se debe evitar almacenar en zonas donde la temperatura sea superior a 22°C.

Actividad

LOREM IPSUM DOLO