

Producción de huevos

El aceitado de los huevos

H.S. Johnson y S.F. Ridlen

(*Monthly Poultry Suggestions*, 1979: 3)

En la imposibilidad por ahora, por absurdos requisitos de la ley en España, de practicar el aceitado de los huevos, dedicamos el presente trabajo en primer lugar a nuestras autoridades sanitarias para que se convenzan de lo mucho que ello favorecería a la calidad del huevo y, a la postre, al consumidor.

En segundo lugar lo dedicamos también a todos aquéllos lectores de otros países que tengan posibilidades de realizarlo y que aún estén dudando de ello. La práctica del aceitado es tan ventajosa que, de poder realizarse, creemos que no debería existir ninguna duda en implantarla en todos los casos.

Una cosa que nunca se podrá hacer es mejorar la calidad de un huevo recién puesto. Sin embargo, sí podemos hacer algunas cosas para mantener lo mejor posible esta calidad. Y una de ellas es el sellar lo mejor posible los poros de la cáscara con el fin de reducir las pérdidas de humedad y de anhídrido carbónico del interior del huevo.

Incluso hoy, en que los huevos se mueven a mayor velocidad que antes a través de los circuitos de distribución y venta, un tratamiento adecuado de la cáscara mediante el aceitado de la misma puede reducir en gran parte las pérdidas de calidad interna, especialmente si los huevos tardan varias semanas antes de llegar al consumidor.

¿Qué conseguimos con el aceitado?

Cuando un huevo es puesto, contiene una cierta cantidad de anhídrido carbónico, la mayor parte del cual se halla en la albúmina. Su salida del huevo a través de la cáscara es inmediata, siendo muy rápida durante el primero o los dos primeros días

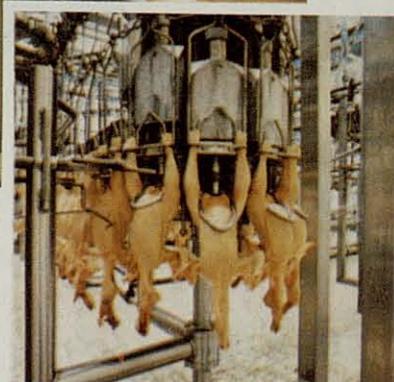
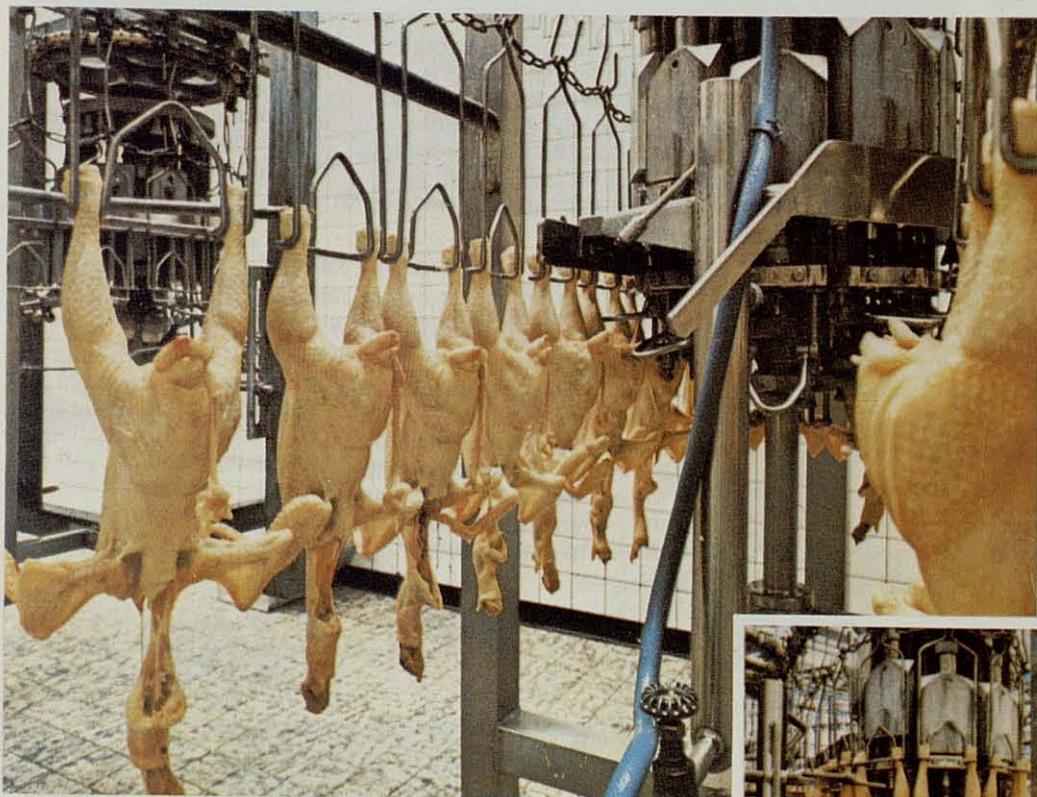
aunque luego aún continúa durante todo el almacenaje. A medida que este gas va saliendo del huevo, el contenido del mismo se va volviendo cada vez más alcalino, lo cual, a su vez, acarrea una fragmentación de la albúmina densa y, en consecuencia, una pérdida de calidad.

Un aceitado adecuado del huevo ayuda a evitar esta pérdida de anhídrido carbónico gracias al sellado de los poros de la cáscara. De igual forma, el aceitado reduce la evaporación que es causa de que la cámara de aire vaya aumentando de tamaño en el transcurso del tiempo. De esta forma, los huevos aceitados pueden soportar mejor las variaciones en el tiempo y en la temperatura durante su transporte y almacenaje. Pero debe recordarse que el aceitado no mejora la calidad interna sino que sólo ayuda a mantener mejor la calidad del huevo en el momento de la operación.

¿Cuándo hay que proceder al aceitado?

Para conseguir la mayor eficiencia del

MEYN



CORTA CLOACAS AUTOMATICO MEYN

Un corta cloacas enteramente automático,
de gran rendimiento.

REPRESENTANTES

SOYMA S.A.

INSTALACIONES MATADEROS AVICOLAS

Dr. Robert, 36 Tel. : (977) 66 08 92 Télex: 56554-MASO
EL VENDRELL (Tarragona)

PREMIO

“EUROFAMA
2000”



en la especialidad de Avicultura,
ha sido concedido en razón
a su prestigio, servicio y
calidad de sus productos, a

híbridos americanos, s.a.

Con esta distinción, que es
un importante estímulo en nuestra
trayectoria, se distingue y premia
realmente a nuestros clientes que
confiaron en nuestra ponedora

IBERlay



híbridos americanos, s.a.

Apdº 380 * Tel. 2300 00 * VALLADOLID

aceitado, éste debería realizarse lo antes posible después de la puesta. En una experiencia realizada en California los huevos se aceitaron 1, 6 ó 24 horas después de su recogida. Después de haber sido conservados por diferentes períodos de tiempo variables entre 1 y 3 semanas, todos ellos tenían una mejor calidad interna —medida en Unidades Haugh— que los no aceitados. Sin embargo, cuanto antes se habían aceitado mejor era su calidad.

Cuando la operación se realiza inmediatamente después de la puesta, la albúmina puede mostrar una ligera opacidad debido al sellado de todos los poros. Como resultado, la cantidad de anhídrido carbónico que se escapará del huevo será muy pequeña. Sin embargo, esta opacidad generalmente desaparece al cabo de unos 3 ó 4 días.

Facilidad de limpieza

En huevos que han sido aceitados antes de su lavado aparecen muchas menos manchas y partículas de suciedad que en aquellos otros en los que no se han aceitado. Un informe de una planta mayorista de Virginia muestra que la diferencia que puede haber en el número de huevos sucios y manchados a consecuencia de haber sido precisamente aceitados o no, es casi de un 2 por ciento a favor de los primeros.

La edad de las gallinas

Según un estudio llevado a cabo en Canadá, los huevos aceitados de una manada de pollitas jóvenes retienen por más tiempo su calidad de "frescos" que aquellos otros procedentes de gallinas viejas. Esto ocurre así con cada una de las 8 estirpes de ponedoras en esta prueba.

Con base en el tiempo necesario para que los huevos perdieran su calidad A y pasaran a la B, los aceitados en esta prueba que procedían de pollitas jóvenes tardaron 26 días en ello, los que procedían de aves de media edad 19 días y los procedentes de gallinas viejas 12 días.

Influencia sobre el moteado de las yemas

El moteado de las yemas de los huevos procedentes de gallinas de más de 60 semanas de edad puede ser un problema, especialmente si se almacenan durante varias semanas.

Pues bien, el aceitado de estos huevos reduce la incidencia del moteado aproximadamente en la mitad, no llegando a formarse las grandes manchas que tan frecuentemente se observan en los huevos no aceitados.

Algunas desventajas

Muy probablemente, las mayores desventajas del aceitado provienen del coste del mismo y del trabajo extra que ocasiona. Según datos californianos, el coste total de estas dos partidas es, sin embargo, no mayor de 0,10 pesetas por docena.

Por otra parte, los huevos aceitados presentan un problema cuando se trata de pelar los huevos duros. En tal caso, la albúmina tiende a adherirse a la cáscara, dando una apariencia muy rugosa al producto final. Sin embargo, esta misma dificultad aparece con huevos no aceitados de menos de un par de días de edad.

En resumen, el consumidor es quien se beneficia más de la práctica del aceitado de los huevos. Aunque los beneficios del aceitado serán tanto mayores cuando más prolongado sea el período de almacenaje y tal vez no sería necesario recurrir a la operación si éste fuera menor de una semana y como nunca ni el avicultor ni el mayorista tendrán la seguridad de que ello sea así, lo mejor es aceitar a la totalidad de la producción (1).

(1) Los autores no mencionan cómo ni con qué se realiza el aceitado. La operación, tal como la hemos visto en grandes plantas procesadoras de huevos en Estados Unidos, se realiza muy sencillamente mediante un rociado de todos los huevos cuando pasan rodando por un túnel a la salida del secado posterior al lavado. Sobre toda la cáscara se extiende así una finísima película del producto, debiendo tratarse en todo caso de un aceite mineral de poca densidad, incoloro, inodoro e insípido. (N. de la R.)