



Comunicado 109
Ciudad de México, 22 de abril de 2019

ENRIQUECE IPN CALIDAD DEL HUEVO PARA MEJORAR LA NUTRICIÓN DE LOS MEXICANOS

- *Nuestro país se constituye en el mayor consumidor de huevo en el mundo, al registrar un consumo de 22.9 kilos anuales per cápita, de acuerdo con la industria avicultora*
- *Se adicionan aditivos naturales a la dieta de las gallinas de postura (ponedoras) para mejorar la calidad de la proteína contenida en la clara e incrementar la cantidad de antioxidantes de la yema*

México se constituye en el mayor consumidor de huevo en el mundo, al registrar un consumo de 22.9 kilos anuales per cápita, de acuerdo con la industria avicultora, motivo por el cual investigadores del Instituto Politécnico Nacional (IPN) crearon aditivos a partir de ingredientes naturales, que incorporan a la dieta de las gallinas de postura (ponedoras) para enriquecer las propiedades fisicoquímicas y nutricionales de este producto, con lo que se mejora la calidad de la proteína contenida en la clara y se incrementa la cantidad de antioxidantes presentes en la yema de este alimento, integrado a la canasta básica de los mexicanos.

El doctor Erik Ocaranza Sánchez, titular del proyecto de investigación que se realiza en el Centro de Investigación en Biotecnología Aplicada (CIBA) Tlaxcala, explicó que este desarrollo científico tiene como finalidad contribuir a mejorar la nutrición de los mexicanos. “Al agregar estos complementos naturales al alimento de gallinas de postura y directamente a ovoproductos como la clara de huevo, se aumenta la capacidad espumante de ésta última, propiedad que eleva su valor en el sector comercial”, aseguró.

La adición de carotenoides y de ácidos poliinsaturados Omega 3, elevan el contenido de antioxidantes, los cuales dan una tonalidad más intensa a la yema y pueden promover un efecto benéfico en el perfil de lípidos del consumidor.

El investigador señaló que la calidad de la alimentación de las gallinas de postura depende de la empresa que cría a las aves, porque cada compañía cuenta con su propia formulación y ésta es calculada de acuerdo con la especie y la etapa de postura en que se encuentren.



“El aditivo diseñado en el IPN se puede agregar a cualquier dieta balanceada, ya que no altera la formulación original. Se comprobó que una pequeña cantidad del aditivo que se añade al alimento, es suficiente para que la gallina lo transfiera al huevo y mejore significativamente la calidad, la cual ya ha sido evaluada por una empresa productora, ubicada en Tehuacán, Puebla, con la cual el Politécnico tiene un convenio de colaboración para desarrollar y probar el aditivo”, precisó.

El científico refirió que esta empresa proporcionó un conjunto de aves de postura, así como el alimento formulado por ellos, para incorporarle el aditivo. “Después de que las aves consumieron el alimento adicionado con el aditivo, los especialistas de la empresa aplicaron técnicas específicas a los huevos producidos, para determinar la capacidad espumante de la clara, como sinónimo de calidad industrial. También analizaron las propiedades físicas de la yema, cuya calidad se relaciona con la tonalidad del huevo líquido, comercializado como producto gourmet”, afirmó.

Los análisis revelaron el incremento significativo de las propiedades físicas y de calidad del huevo enriquecido, sobre las obtenidas con el alimento que normalmente produce dicha empresa.

El grupo de investigación del CIBA Tlaxcala evaluó la adición de complementos en el alimento para aves y obtuvo beneficios en el huevo en cascarón, y directamente en ovoproductos líquidos. Comprobaron que incorporar directamente el aditivo al alimento de las gallinas aporta mayores beneficios comerciales al huevo y, por lo tanto, a la finanzas de la empresa.

El doctor Ocaranza Sánchez mencionó que además de comercializar el huevo fresco, la empresa también provee el producto líquido en grandes cantidades a la industria panificadora más importante de México. “Por esa situación, el huevo enriquecido tendrá un impacto directo en la población, ya que la empresa panificadora incorporará el ingrediente directamente a sus productos, lo cual representa un elemento favorable para la nutrición de los mexicanos”, apuntó.

===000===