



EVALUACIÓN DE LA CALIDAD COMERCIAL Y CLASIFICACION DE LOS HUEVOS PRODUCIDOS EN LA AVÍCOLA HUEVOS DE TALCA.

**Jenny Lissette Calquín Galvez
Ingeniero Agrónomo**

RESUMEN

Este estudio tuvo como objetivo evaluar y clasificar la calidad comercial de los huevos producidos por una empresa avícola chilena (Huevos de Talca), usando dos criterios a saber: el Código Sanitario de los Alimentos de Chile y el Reglamento europeo de comercialización de huevos. El estudio se basó en una muestra aleatoria de 240 huevos tomados de la bodega del plantel, los que fueron llevados a laboratorio para determinar los siguientes parámetros de calidad: Manchas presente en la cáscara; fisuras; putrefacción; manchas de sangre; desarrollo embrionario; mohos y parásitos; deshidratación; cuerpos extraños; altura de la cámara de aire; peso y altura del albumen cuyo parámetro fue estimado a través de las unidades Haugh.

Del estudio realizado se concluyó que, con un 99% de confianza: entre el 0% y 1,49% de los huevos presentan manchas; entre el 0% y el 2,3% presentan fisuras; entre un 0,53% y un 1,96% presentan manchas de sangre; entre un 0% y un 2,33% presentan cuerpos extraños; y el 0% presenta; desarrollo embrionario; putrefacción; mohos y parásitos; deshidratación. Evaluada la calidad según la norma chilena se concluyó que entre 93,69% y un 99,64% es apto para consumo directo, lo que deja entre 6,3% y un 0,36% como huevos no aptos para consumo directo. Con respecto a la norma europea, se concluyó que con un 99% de confianza entre el 78,16% y el 90,46% de los huevos corresponden a la categoría "A Extra", que es la categoría más exigente de esta norma.

ABSTRACT

This study aimed at evaluating the commercial quality of eggs produced by the poultry farm "Huevos de Talca", using two criteria: the "Código Sanitario de los Alimentos de Chile" (Chilean Sanitary Code for Feedstuffs) and the European regulations for egg marketing. For this, a random sample of 240 eggs was taken from the farm and examined to determine the following quality parameters: stains in egg shell; shell cracks; putrefaction; blood stains; embryo development; dehydration; strange elements, air chamber height; weight and height of the albumen, measured in Haugh units.

The study led to the following conclusions, with a 99% confidence:

- Between 0% and 1,5% of the eggs have stains.
- Between 0% and 2,3% of the eggs show cracks in their shells.
- Between 0,5% and 2% of the eggs are bloodstained.
- Between 0% and 2,3% of the eggs have strange elements.
- The following defects were not present in the sample: embryo development; putrefaction; moulds and parasites; dehydration.

Assessed by Chilean regulations between 93,7% and 99,6% of eggs were apt for direct consumption, which leaves between 6,3% to 0,4% of the total production not eligible for human consumption. If the European rule is applied, the conclusion is, with 99% confidence, that between 78.2% and 90.5% of the eggs fall in the "A Extra" class, the most demanding category of this norm.