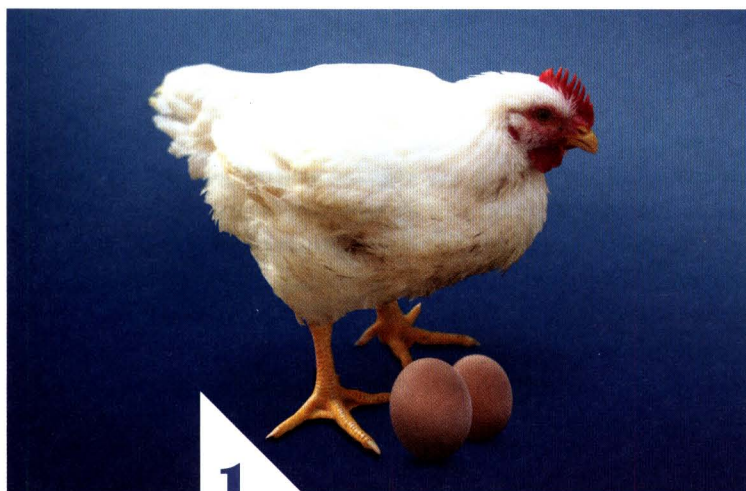


# Siguiendo a un huevo



1

## Crianza de gallinas ponedoras

Todo negocio tiene un inicio remoto y lejano en donde ni siquiera se prevé el resultado final. En el caso de los productos a base de huevo, ese inicio lo marcan las pequeñas pollitas bebé. Como de ellas depende todo el largo proceso productivo, hay que cumplir tres etapas con el mayor esmero posible: 1) el levante, que consiste en alimentar a la gallina hasta lograr su desarrollo corporal; 2) la postura, que es cuando las gallinas ponen los huevos; y 3) el descarte, cuando las gallinas no productivas son vendidas al comercio de carne. ¿Hay algún secreto escondido en todo esto? Pues sí: hay que saber escoger a las buenas gallinas ponedoras. ¿Cómo reconocerlas? suave y profundo abdomen; pico, patas y cloaca pálidas; cresta y barbilla rojas y grandes. De eso depende el éxito de una industria que cada año produce más de cincuenta millones de toneladas de huevo en el mundo.

## Proceso de selección

Antes de ingresar al mercado, todos los huevos deben someterse a un estricto control de calidad. Es un proceso selectivo que separa los huevos que son aptos para el consumo humano directo. A los primeros se les bautiza como «huevos frescos». Los restantes se convierten en la materia prima de productos industriales (ovoproductos). Este negocio, que se inició en Estados Unidos a finales del siglo XIX y alcanzó su desarrollo durante el siglo XX, consiste en procesar el contenido que se esconde dentro del cascarón para producir nuevas variedades de huevos: pasteurizados, deshidratados, congelados, líquidos y en polvo. Este tipo de huevos se destinan a la culinaria especializada y a la preparación de mayonesa, pastas y panes. En el Perú esta industria se inició en 1997 con Ovo sur, una empresa que, además de producir los ovoproductos clásicos, también prepara combinaciones especiales de clara con yema de huevo y complementos proteicos para deportistas como el Ovo Power, que está hecho a base de clara y se comercializa en gimnasios y farmacias del país.

2





El sitio reservado de todo huevo suele ser la refrigeradora o la despensa de una cocina. Sin embargo, el huevo se ha acomodado en nuestra vida desde productos que usamos para asear nuestro cuerpo a nuevas terapias médicas que ayudan a mejorar la vida del hombre.



3

### Alimento nutritivo

Para nadie es un secreto el valor proteico del huevo, pero sorprende que recién ahora la Organización Mundial de la Salud lo utilice como referencia para comparar la calidad alimenticia de otros productos: contiene los nueve aminoácidos esenciales que el organismo humano no puede producir y tiene una eficiencia nutricional de 97.3% en cuanto proteínas, una calidad inigualable. Aún así, durante los años setenta se extendió el rumor de que el huevo era dañino para la salud: su estrecha relación con los elevados niveles de colesterol en el cuerpo había ocasionado tal alerta. La consecuencia inmediata fue la disminución de su consumo en los países occidentales por temor a las enfermedades cardiovasculares. Sin embargo, la ciencia se ha encargado de echar abajo esa mala fama: el huevo no aumenta los niveles de colesterol debido a que sus 75 kilocalorías son de un nivel muy bajo para ocasionar obesidad y afectar al corazón. No en vano se ha puesto de moda como ingrediente dietético y la prueba más notoria es que países como Japón y México, que lo consumen en por toneladas, presentan bajas tasas de enfermedades cardiovasculares. Resumen: comer huevo es sano.

### Productos alternativos

Si bien el principal consumo del huevo se da en el campo alimenticio, su uso se ha ampliado a diversas ramas que antes resultaban inimaginables. En la estética, por ejemplo, es usado como regenerador y humectante del cabello y la piel. Otra rama, como la medicina, también utiliza sus beneficios: algunas gotas para los ojos lo tienen como elemento y es un medio de cultivo en la producción de vacunas para el tratamiento de males como la gripe. Pero eso no es todo. Al huevo se le han encontrado propiedades para la construcción: las losetas del Palacio Imperial de Beijing (China) y las piedras de la Iglesia San Francisco (Perú) están pegadas con una mezcla hecha a base de clara de huevo. En las artes plásticas existe la técnica pictórica «el temple de huevo», que consiste en combinar una pasta de agua y pigmento con dos toques de yema para conservar el color a través del tiempo. Pero la noticia más novedosa de los últimos años proviene de la Universidad de Ohio: investigadores de ese centro de estudios dieron a conocer que de la clara de huevo se podía obtener combustible. La razón está en su misma constitución: tiene la capacidad para absorber el dióxido de carbono y convertirlo en hidrógeno puro. Quizá en el futuro existan carros que avancen gracias al huevo. ■



4

Agradecimientos a Alejandro Solutions (592-5037)