



UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ZOOTECNIA

**“EFECTO DE LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN LA
CALIDAD DEL HUEVO COMERCIAL”**

TESIS

PARA OPTAR EL TÍTULO DE INGENIERO ZOOTECNISTA

**PRESENTADO POR LA BACHILLER RUTH MARJOHRY BUSTAMANTE
PINEDO**

ASESOR DE TESIS:

Dr. JAIME FERNANDO VEGA VILCA.

HUACHO -PERÚ

2012.

RESUMEN

Esta tesis se realizó con el objetivo de evaluar los efectos de dos tipos de almacenamiento sobre los parámetros de calidad interna (unidades Haugh, índice del albumen e índice de yema) del huevo comercial. Los huevos procedentes de ponedoras Lohmann Brown-Classic de 39 semanas de edad se evaluaron aproximadamente a las dos horas de puesta y después a los días 7, 14, 21 y 28 tanto los almacenados a temperatura ambiente (23 °C) y a refrigeración (5°C). En el análisis estadístico se empleó el Diseño Completamente al Azar cada semana para los dos tipos de almacenamiento. El experimento presentó diferencias altamente significativas ($p < 0.001$) entre los dos tipos de almacenamiento, siendo el de refrigeración el que presentó durante todo el periodo de evaluación los mejores resultados de calidad del huevo.

Palabras clave: unidades Haugh, índice de albumen, índice de yema.

SUMMARY

This thesis was conducted to evaluate the effects of two types of storage on internal quality parameters (Haugh unit, albumen index and yolk index) of commercial egg. Eggs from hens Lohmann Brown-Classic 39 weeks of age were evaluated at approximately two hours after lay and at days 7, 14, 21 and 28 both the ones stored at room temperature (23 ° C) and refrigeration temperature (5 ° C). On the statistical analysis was used completely randomized design each week for the two types of storage. The experiment presented highly significant differences ($p < 0.001$) between the two types of storage, being the refrigeration temperature that presented during the whole evaluation period the best results in the three parameters of internal egg quality.

Key words: Haugh units, albumen index, yolk index