

La Industria productora del huevo de consumo y ovoproductos. Distintos mercados y rol del consumidor.

Se consumen 132 huevos, que son afectados por el consumo por habitante y por año.

Algunos de los factores a tener en cuenta son los siguientes:

- Ingreso per cápita
- Nivel de saturación del mercado
- Técnicas de comercialización y marketing
- Inflación
- Relación de cambio de monedas
- Costos de producción y de comercialización
- Seguridad alimentaria
- Dieta
- Bienestar Animal

El crecimiento anual mundial del número de ponedoras es de un 1,6%.

Es decir que cada año hay unas 80 millones de ponedoras nuevas.

El total de ponedoras es de 5.182.000.000.

El crecimiento más grande se da en Asia.

El número de productores de huevo está disminuyendo.

Hay alrededor de 280 compañías productoras de huevo en U.S.A. que tienen el 80% de la producción total.

Hay 65 compañías con 1 millón de ponedoras cada una.

Aproximadamente el 10% del huevo producido se procesa.

En U.S.A. y Japón el 30% sube cada año y se vende el huevo líquido, pasteurizado y procesado.

Solamente el 4% de la producción se exporta en cáscara a razón de 2 millones de toneladas.

El comercio interno de la U.E. es del 60% de huevo cáscara.

El huevo en polvo es comercializado en unas 2/3 partes en Europa.

En Asia lo producen India y China y el principal comprador es Japón.

El total es de 70 mil toneladas.

Tiene una conservación de 6 meses mínimo.

El huevo líquido tiene una conservación mínima de 7 días y máxima de 14 semanas.

Huevos de Desecho Especiales

Son aquellos huevos que son suplementados con:

- Yodo
- Omega 3 y Omega 6
- Tienen bajo colesterol
- Vitaminas incrementadas
- Pasteurizado en cáscara donde la clara no es igual que en huevo natural.

En Japón existen 300 variedades de huevos de diseño, con 4,5% de la producción total.

Perspectivas de futuro en los países desarrollados

- Demanda por huevos de diseño.
- Son huevos modificados con la particularidad de que alguno de sus componentes afectan las

propiedades del organismo en forma positiva.

- Demanda por huevos especiales y procesados.
- Menor preocupación por el colesterol.
- Gran importancia por la seguridad alimentaria:
 - ◆ Pasteurización
 - ◆ Pasteurización in ovo
 - ◆ Irradiación
 - ◆ Restricción en el uso de ATBs

Aparición de cepas nuevas con gran resistencia a los antibióticos.

Directivas de la Unión Europea

Desde el 1 de Enero del 2003 las jaulas deberán de tener:

- Una altura mínima de 40 cm en el 65% de la jaula.
- Una pendiente del 14% de 8°.
- Deben de tener 15 cm de percha por ave.
- Cada ave debe de tener acceso a dos nichos bebederos.
- Deben de tener 12 cm de comedero por ave.
- Debe de haber un nido para postura.
- Un dispositivo para el limado de las uñas.
- 750 cm cuadrados por ave con 600 cm cuadrados utilizables.
- Pasillos de 90 cm como mínimo.
- A 35 cm de distancia con el piso.

La Comisión Europea ha instado hoy a los productores a que cambien las jaulas convencionales para mejorar el Bienestar Animal.

Se prohíbe el recorte de pico y de la cresta, etc.

Se prohíbe la muda inducida o forzada ya que en la misma se deja al ave 7 u 8 días sin comer.

Los machos se deberán de eliminar de forma humanitaria.

“Exportación” de las reglas de bienestar a todo el mundo.

Perspectivas de futuro en los países en desarrollo

- Hay un gradual aumento del consumo.
- Relación al poder de compra.

Situación Nacional

- Consumo por habitante de 239 huevos por año.
- Reproductoras livianas: 35.000
- Aves en producción: unas 2.700.000 (estimado).
- Reposición anual: 2.000.000
- Integración de producción: 1
- Productores Independientes.
- El 52 % de la producción se hace en establecimientos con más de 50 mil aves.
- Alto porcentaje de producción del huevo en jaula (86,8 %).
- Baja automatización con el 97,1 % en forma manual.
- No se comercializan pollonas.
- El primer huevo se pone a las 17 a 18 semanas del nacimiento.
- Elaboración de alimentos propios (87 %).
- Concentración de la producción.
- Mercado: 66,3 % de aves marrones y 33,7 % de aves blancas.
- Ausencia de legislación en puntos vitales.
- El 99 % de la venta es de huevo en cáscara.
- Existen 2 plantas de procesamiento de huevo líquido.
- Por el momento no se produce huevo en polvo.

Forma de comercialización

Minoristas 39,8 %

Mayoristas 30,6 %

Supermercados 12,4 %

Venta directa 10,0 %

Mitos sobre los huevos

- El huevo casero es más nutritivo y es más sano.

¿Cómo se define un huevo casero?

Es un país que consume 229 huevos por año y por habitante.

En que casas se crían la cantidad de gallinas necesarias como para afirmar esto.

Las aves de los fondos de las casas no ofrecen garantías en cuanto a la sanidad de las mismas y las condiciones en que son mantenidas y criadas como por ejemplo:

- El contacto con otros animales domésticos como perros, gatos, cerdos, etc, que pueden transmitir diversos patógenos a las gallinas.

- Contacto con roedores que transmiten enfermedades a los humanos.
- Contacto con aves silvestres que provienen de diversos lugares y pueden ser transmisoras de diversas enfermedades para las aves y para las personas también, para eso se debe de contar con un recinto acondicionado provisto de una malla anti pájaros.

El 99 % de los huevos caseros están producidos en criaderos industriales con aves alojadas en jaulas.

- Los huevos de cáscara marrón son más nutritivos y frescos que los huevos de cáscara blanca.

Ejemplos de consumos de huevos en distintos países:

- China: 75 % huevo marrón y 25 % huevo blanco.
- Japón: 28 % huevo marrón y 72 % huevo blanco.
- U.S.A.: 7 % huevo marrón y 93 % huevo blanco.

Los huevos marrones son más caros que los huevos blancos, porque las aves marrones ponen una menor cantidad de huevos en un ciclo en comparación con las aves blancas.

Históricamente (no ahora) consumían más alimento y eran menos precoces.

Las gallinas blancas son más susceptibles a muchas de las afecciones de las aves.

Los huevos tienen la misma cantidad de nutrientes y de proteínas ya sean huevos marrones o huevos blancos.

Para la Salmonella gallinarum las aves más susceptibles son las de la línea marrón.

Los consumidores en el Uruguay pagan más por los huevos de color marrón que por los huevos de color blanco, en los U.S.A. es al revés.

La realidad es que la composición de los huevos es similar sea blanco o marrón.

Ambos, son puestos por aves que están alojadas en jaulas.

- El huevo ecológico es mejor, porque proviene de aves criadas y alimentadas de un modo especial, no están alojadas en jaulas y por lo tanto no sufren stress.

La realidad es que en nuestro país no existe ninguna reglamentación al respecto.

Nadie controla y asegura que la alimentación de esas aves sea “especial” o su alojamiento tenga alguna particularidad.

- Cuanto más amarilla o anaranjada es el color de la yema, mejor y más sano es el huevo y el ave que lo puso.

La realidad es que la coloración de la yema está determinada por la cantidad de pigmentantes que tenga el alimento que le dan a las aves.

La suplementación de los alimentos se realiza a voluntad del comprador de los huevos.

Pueden ser pigmentantes de origen natural, que pigmentan menos y se dan en cantidades más grandes que los pigmentantes artificiales, provienen de flores.

- El huevo contiene fuertes alérgenos por lo cual no se aconseja su consumo por personas alérgicas.

Sólo el 2 % de la población presenta una reacción alérgica automática al huevo, generalmente a la ovo-albúmina.

Un 4 % de la población presenta digestión lenta, hay que tener en cuenta la yema que tiene un alto contenido de lípidos.

Explicaciones por el bajo consumo de huevos en nuestro país

- Competencias con otras proteínas de origen animal y vegetal:
- Especies exóticas - avestruz, ñandú, carpincho, nutria.
- Proteínas de origen vegetal - soja.
- Cambios en los hábitos alimenticios:
 - Comidas rápidas
 - Disminución de las grasas en los alimentos
 - Alimentos “light”
 - Onda verde
- Salmonella en los alimentos
- Preocupación por el Bienestar de los Animales

Perspectivas en nuestro país

- Producción para el mercado interno
- Población en lento crecimiento
- Aumento del consumo interno: P.B.I. y Dietas
- Oferta de nuevos productos
- Defensa del mercado frente a los productos importados

Ciencia y Tecnología de las Aves		2010
1	Producción de Ponedoras - Gabriel Mosca	