

Huevo

huevo

Las proteínas que posee son las de mejor calidad.

Se deben diferenciar las de la clara y la yema, tanto en calidad como en cantidad.

Clara.

Proteínas de la clara.

Corresponde prácticamente a una solución proteica.

La mayor parte de sus proteínas son biológicamente activas como enzimas, inhibidores o anticuerpos. funcional, la capacidad espumante, puede disminuir o desaparecer por tratamiento térmico, congelación, deshidratación, fuerza mecánica y también la adición de algunas sustancias químicas como el NaCl

Ovoalbúmina.

Es la más abundante (54%).

Tiene peso molecular de 45000.

Se denatura fácilmente y tiene gran cantidad de grupos SH..

Conalbúmina.

Representa 13% del total.

Es una de las que posee actividad antibacteriana.

Es capaz de unir Fe y otros iones metálicos; esta sería una de los mecanismos de acción para microorganismos que requieren de este metal para su desarrollo

Ovomucoide (11%).

Es una glicoproteína, siendo principalmente hexosaminas. Inhibe la actividad proteolítica de la tripsina. Es termorresistente y disminuye a medida que aumenta el pH

Lisozima (3,5%).

Es una enzima. Causa la lisis de algunos microorganismos, por ruptura de polisacáridos de su pared celular

Fracciones de la yema.

A. Lipoproteica de baja densidad: contiene el 90% de los lípidos. Representa $\frac{2}{3}$ de la materia seca.

B. De mayor densidad: contiene 2 tipos de proteína. Sedimenta en forma de gránulos.

C. Proteínas solubles.

Lipoproteínas: lipovitelina (en b.) y lipovitelinina (en a.).

Fosfoproteína: fosfotina (en b.).

Fracción hidrosoluble: livetina (en c.).

Propiedades del huevo: espesante, aglutinante, colorante, aromatizante, emulsionante y además protección enzimática y protectora

Espesante: cualidad de la clara y la yema, coagulación de proteínas ovoalbuminas por el calor, usado en repostería huevos cocidos, tortillas.

Espumante: cualidad de la clara, la principal proteína la ovoalbúmina forma una espuma de aire en agua, usado en repostería, formación de merengue.

Aglutinante: característica de la clara y la yema, provoca la formación de geles para unir los diversos alimentos, paste.

Colorante: propiedad de la yema aporta colores característicos de los pigmentos, usados en pastas.

Aromatizante: aporta olores propios en las pastas y reposterías

Emulsionante: por la concertación de lecitina, con las zonas hidrofobitas e hidrofílicas, de la yema, mayonesa