

## Freno a la salmonelosis: descubren que una parte del propio huevo protege contra ella

El Confidencial

25.06.2015 – 10:07 H. Actualizado: 10:28 H.

De momento sigue sin encontrarse respuesta a la pregunta básica en cuanto a quebraderos de cabeza: ¿qué fue antes, el huevo o la gallina?. Sin embargo, otros estudios siguen aportando nueva información relacionada con el exquisito manjar que nos proporcionan estas aves. Investigadores de la [Universidad de Granada](#) han determinado que la composición química de la cutícula del huevo de gallina es un **factor "determinante" contra la contaminación** de este alimento por [salmonela](#), una bacteria que contamina los alimentos y produce trastornos intestinales.

Así, una **mayor proporción de proteínas aumenta la protección del huevo** frente a la infección bacteriana, según ha informado este jueves la Fundación Descubre. Además, la madurez de la cutícula, capa formada por proteínas, lípidos y otros componentes que rodea la cáscara, la edad de las gallinas o la fecha de la puesta de [huevos](#) son otros aspectos que influyen en el proceso infeccioso.



Huevos con la cáscara de tres tipos diferente

Según los expertos del departamento de **Mineralogía y Petrología**, los resultados de este estudio –que aporta información detallada sobre las características de esta cubierta y las funciones de sus componentes– pueden tener aplicaciones relevantes en la industria avícola para empresas relacionadas con la producción de huevos o la selección de gallinas ponedoras.

La cutícula, invisible al ojo humano, actúa como una pantalla protectora para el huevo

La cáscara [es una estructura permeable](#), con poros, a través de los cuales pueden pasar no sólo el agua y el oxígeno que el embrión necesita para crecer sino también **bacterias como la salmonela**. Evitar el acceso de estos microorganismos es la función principal de la membrana analiza, encargada de sellar la entrada de los poros y de impedir el paso bacteriano.

Los investigadores han demostrado que la eficacia de esta protección está determinada por la composición de la cutícula, **rica en polisacáridos** (azúcares), lípidos y proteínas, que desempeñan un papel fundamental. El investigador Alejandro Rodríguez ha explicado que estas proteínas se encargan de regular la permeabilidad de la cutícula, es decir, el paso del agua, de modo que a mayor proporción menos pasa a través de la cáscara del huevo y, por tanto, menos riesgo de que las bacterias puedan [contaminar el interior del alimento](#). Por el contrario, una menor cantidad de proteínas significa que la cutícula es más permeable y el agua y las bacterias pueden entrar con más facilidad.

## **La edad de las gallinas, determinante**

Uno de los factores que influyen en la composición de la cutícula es la edad de las [gallinas](#) y los científicos han comprobado que los huevos de las más jóvenes –25 semanas– tienen una **cutícula de mejor calidad**, es decir con mayor presencia de proteínas, que las más mayores, cuya edad está entre las 35 y las 52 semanas.

La madurez de la envoltura orgánica también influye en su **composición química**, una propiedad relacionada directamente con el tiempo transcurrido desde que la gallina pone los huevos.