

Los científicos demuestran qué partes del huevo evitan la salmonelosis

R. G. Granada | Actualizado 26.06.2015 - 01:00

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 salmonella, una bacteria que contamina los alimentos y produce trastornos intestinales. En concreto, una mayor proporción de proteínas aumenta la protección del huevo frente a la infección bacteriana, según informó ayer 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. Según los expertos del departamento de Mineralogía y Petrología, los resultados de este estudio pueden tener aplicaciones relevantes en la industria avícola para empresas del sector.