

## **El huevo, un súper alimento producido en Jalisco para todo México, aseguran especialistas**

Invitan a la séptima Feria Internacional del Huevo a realizarse 18 y 19 de octubre, en CUAltos

Cincuenta y cinco por ciento de los huevos que se consumen en México, provienen de Jalisco. Esto porque en la región de Los Altos, 290 mil cajas son llevadas al mercado diariamente por las empresas avícolas.

Pero no sólo es uno de los alimentos favoritos de los mexicanos (ya que en este año el consumo *per cápita* se estima que será de 23 kilogramos por persona), también es uno de los más nutritivos.

Esto lo refirieron autoridades del Centro Universitario de los Altos (CUAltos) y de la industria avícola de Tepatitlán, durante la presentación de la séptima edición de la Feria Internacional del Huevo, que se realizará el 18 y 19 de octubre en este plantel.

### **Un alimento con muchas bondades**

“Un huevo de 60 gramos tiene 6 gramos de proteína, la mayoría en la clara. Se ha demostrado que la proteína del huevo ayuda a controlar el apetito, en particular la saciedad; además, aumenta la grasa muscular y la resistencia del músculo por la leucina”, dijo el Director de la División de Ciencias Biomédicas del CUAltos, doctor Sergio Sánchez Enríquez.

Con el lema “Saludables por origen”, se busca que con esta edición se difundan los aspectos nutricios del huevo. Como el hecho de que contiene albúmina, una proteína que es digerible, y tiene los aminoácidos esenciales para la salud.

“Tiene también ovomucina y lisozima, que tienen efectos antimicrobianos y lipoproteínas que son importantes para el transporte de grasas en la sangre”, dijo Sánchez Enríquez.

Añadió que se ha satanizado a este alimento, con la idea de que es rico en colesterol, pero el académico lo desmintió, pues sólo contiene 5 por ciento de esta sustancia.

“Y de ese colesterol, se ha demostrado que no necesariamente eleva la concentración en la persona. También tiene las vitaminas del complejo B y vitaminas liposolubles como las A, D, E y K. El huevo se comporta como fármaco o medicamento, ya que es antimicrobiano, inmunomodulador, antioxidante, anticáncer, antihipertensivo y algunos otros efectos”, recalcó.

Estos son sólo algunos aspectos que muchos no saben y que podrán conocer en las charlas y actividades económicas y culturales que tendrán lugar en el campus de la Universidad de Guadalajara, en Tepatitlán de Morelos.

### **Descartan afectación por hormonas**

Sánchez Enríquez señaló que el efecto de las hormonas en las aves puede repercutir en el organismo; sin embargo, éstas sustancias tóxicas para el ser humano son eliminadas cuando hay limpieza y cocción.

Dijo que gracias a la vinculación con los industriales se seguirán estudiando este tipo de factores, para garantizar la calidad de los productos.

Al respecto, el Presidente de Asociación de Avicultura de Tepatitlán, licenciado Ezequiel Casillas Padilla, dijo que en la industria pecuaria es inviable el uso de hormonas en los animales, por lo que éstas no se van a encontrar en Los Altos.

“Es inviable el uso de hormonas por el periodo de vida del ave y la producción del huevo, que tarda 24 horas en formarse dentro de la gallina. El resultado que tenemos hoy, que es de alta calidad, no es mediante hormonas, sino por un mejoramiento constante de una selección genética de los animales”, mencionó.

Sobre el tema de huevos orgánicos explicó que en México existe una legislación de producción orgánica y centros de certificación.

“Nosotros, como industria, pedimos que quien los venda cuente con certificaciones de que en verdad son estos productos (huevos orgánicos), muchas veces hay granjas de 500 gallinas y que venden 5 mil huevos diarios (situación que es imposible). Asociados de nuestra industria están incursionando en esto, pero también tiene costos muy diferentes a los que la sociedad mexicana no está preparada”, manifestó.

### **Comprueban los beneficios del huevo**

El Rector del CUAAltos, maestro Guillermo Gómez Mata, dijo que es tan importante la producción de este alimento de origen animal en la región que es necesario que la academia tenga una relación fuerte con la industria del sector.

Por tal motivo, este campus ya emprendió un estudio, avalado por la Asociación de Avicultura de Tepatitlán, para desmentir el mito de que el huevo eleva el colesterol en el organismo.

“A más de 100 estudiantes se les dio una ingesta de dos huevos diarios por dos meses, tomando exámenes basales antes de la intervención; finalmente, tomamos de nueva cuenta esos exámenes y, en lugar de elevarse el colesterol, descendió de manera significativa, y bajó la glucosa en la sangre y el ácido úrico”, compartió Sánchez Enríquez.

Gómez Mata destacó que el CUAAltos está comprometido en la generación de capital humano en razón del entorno económico, en este caso de la industria del huevo.

“La Feria del Huevo es una de las estrategias de esta alianza, y el principal objetivo, por parte del centro universitario, es contribuir con el desarrollo integral de la región y el Estado. Para la edición de este año tenemos preparadas actividades académicas, económicas y culturales. Invitamos a todas las personas interesadas”, recalcó.

### **Una feria para chicos y grandes**

Este año la Feria Internacional del Huevo tiene un nutrido programa de actividades que incluyen talleres

sobre ciencia, desmitificación de ideas sobre el consumo del huevo, juegos para pequeños, consejería nutricional, exhibiciones fotográficas sobre el paisaje avícola de Los Altos, entre muchas más.

Un eje académico, uno cultural y otro comercial estarán al alcance para los invitados.

El miembro del Comité Organizador de la feria, doctor Francisco Partida, dijo que algunos invitados especiales provienen del extranjero, así como nacionales.

“Tenemos dos investigadoras de España (maestra Sara Sáez Orviz, de la Universidad de Oviedo y doctora Rosinda López Frandiño, del Instituto de Investigación de Ciencias de la Alimentación de Madrid), quienes hablarán sobre los aspectos nutricionales y los subproductos que pueden crearse, así como de la Unión Nacional Avícola, la UNAM y la UdeG”, detalló Partida.

Para los jóvenes y adultos habrá un concurso de cartel, en el que el ganador o ganadora logrará que su producto sea la imagen de la feria del próximo año, así como productos electrónicos. Y otro gastronómico infantil y para adultos, con premios económicos.

Para conocer a detalle el programa, se puede ingresar a <http://www.feriadelhuevo.org> [1]

### **Prevén proteger la industria**

Casillas Padilla, aseguró que la asociación están planeando concretar un fondo de aseguramiento ante alguna situación que amenace a la industria avícola, como lo ocurrido en 2012 con la epidemia de la influenza aviar.

“En la asociación ya se está formando este fondo para que luego se sume el nuevo gobierno en próximos días, y así dar mayor seguridad al productor de Jalisco. Queremos que haya un fondo disponible. Si no hay un fondo para contener ese tipo de enfermedades, nos acaba y nos mete en problemas de seguridad alimentaria”, dijo.

Recordó que en 2012 se tuvieron que sacrificar a 25 millones de aves; sin embargo, dos años después se recuperaron las pérdidas económicas derivadas de dicho problema.

Entre las acciones que efectúan para prevenir este tipo de situaciones se valen de bioseguridad, limpieza en los entornos donde están las aves, entre otras; sin embargo, enfatizó que los virus son transmitidos por especies migratorias, de las cuales no tienen un control total.

### **A t e n t a m e n t e**

**"Piensa y Trabaja"**

**Guadalajara, Jalisco, 9 de octubre de 2018**

**Texto: Iván Serrano Jauregui**

**Fotografía: Fernanda Velázquez**

**Etiquetas:**

[Sergio Sánchez Enríquez](#) [2]

---

**URL Fuente:**

<https://comsoc.udg.mx/noticia/el-huevo-un-super-alimento-producido-en-jalisco-para-todo-mexico-aseguran-especialistas>

**Links**

[1] <http://www.feriadelhuevo.org>

[2] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/sergio-sanchez-enriquez>