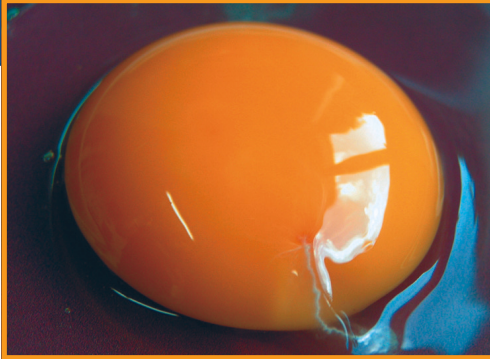


# La página web del huevo amarillo: todo lo que quieres saber sobre huevos y carotenoides



José-María HERNÁNDEZ y Catherine HAMELIN

*DSM Unlimited Innovation Conference, 10-9-2006.  
XII European Poultry Conference Verona*

¿Cómo saber si un huevo es fresco? ¿Qué significa el sello impreso en el huevo? ¿Saben mejor los huevos morenos que los blancos? ¿Qué nos dice el color de la yema sobre la gallina? ¿Qué platos sabrosos puedo cocinar con huevos? ¿Eres capaz de explicar a tus hijos cómo la gallina "fabrica" un huevo?

Como parte del continuo compromiso con la industria del huevo, existe una página web muy innovadora accesible a toda la cadena alimentaria para intentar ayudarte a encontrar la mayoría de las respuestas.

## ¿Por qué las yemas de los huevos son amarillas?

La comida no sólo tiene que saber bien, también tiene que tener un aspecto apetecible: la leche azul, la carne verde y la mantequilla violeta no sobrevivirían a nuestra mirada crítica. Todo lo que comemos tiene que tener buen aspecto, oler bien, saber bien, y tener la consistencia adecuada. Especialmente en el caso de la yema de huevo, nos encanta ver un amarillo dorado. Pero, ¿de dónde viene este amarillo? ¿Qué son los carotenoides y qué papel juegan en la naturaleza?

## ¿Qué son los carotenoides?

En 1931, el químico Heinrich Wackenroder fue el primero en descubrir un compuesto de carbono en las zanahorias, al que denominó "caroteno". En la actualidad conocemos ya alrededor de 650 carotenoides, sin los cuales la vida en la naturaleza no sería posible. Estas sustancias son las responsables, por ejemplo, del color rojizo-anaranjado de frutas y vegetales, de los matices brillantes de muchas flores y de muchos "mantos" coloreados en el reino animal. Plantas, hongos y bacterias en todo el planeta producen alrededor de 3 toneladas de carotenoides cada segundo.

En la naturaleza, los carotenoides son mucho más que simples colorantes. Actúan como protectores vitales y tienen también funciones reguladoras. Ni humanos ni animales son capaces de sintetizar carotenoides, por lo que necesitamos incorporarlos en el alimento. Unos cincuenta de estos valiosos colorantes son importantes para los humanos como pro-vitamina A, ya que pueden convertirlos en vitamina A. Algunas de las funciones biológicas de los carotenoides son:

- Proteger las células del cuerpo de las influencias nocivas del ambiente, por ejemplo, radicales libres
- Mejorar el funcionamiento del sistema inmune
- Apoyar las funciones de desintoxicación
- Participar en los procesos que permiten la visión
- Proteger la piel del daño de la luz ultravioleta
- Aumentar la fertilidad de los animales

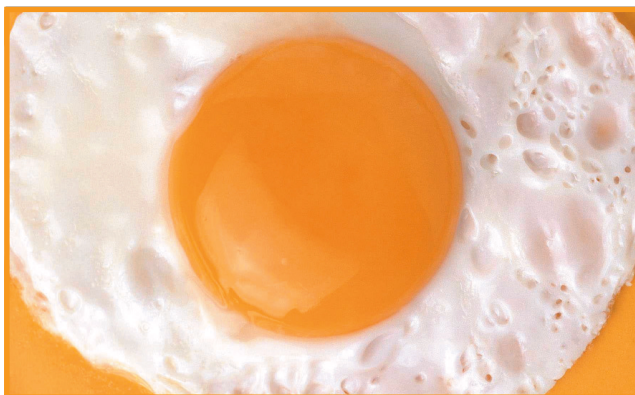
## El Concepto SQTSTM

SQTSTM indica la forma en la que compañías responsables —como DSM— han decidido producir su portfolio de carotenoides: la mejor forma de garantizar la seguridad (Safety), la calidad (Quality), la trazabilidad (Traceability), y la sostenibilidad (Sustainability) de la Cadena Alimentaria.

## "S" de Seguridad

Los ingredientes del alimento de las gallinas se producen de acuerdo a los más altos estándares de calidad, y la producción está sujeta a un control estricto. Por supuesto, esto también es aplicable a los carotenoides como el apo-éster y la cantaxantina, el carotenoide más investigado. Se involucra en la salud de las gallinas y le da al huevo su "corazón de oro": una yema amarillo-dorada.





## "Q" de Calidad

Unos mil billones de huevos se consumen cada año en todo el mundo. Existen numerosas encuestas que muestran que el color de la yema es un signo inequívoco de calidad. Los consumidores quieren huevos con un color de yema consistente. El primer momento en que apreciamos la calidad de la yema es en el desayuno (1), pero esta calidad se define con anterioridad: a través del alimento enriquecido con carotenoides el granjero puede modificar la homogeneidad y la intensidad del color de la yema.

## "T" de Trazabilidad

En algunos mercados, como es el caso de la Unión Europea, cada huevo se sella individualmente. Los códigos están estandarizados en toda la Unión Europea, y permiten trazar el huevo a través de toda la cadena, hasta la granja de donde procedía inicialmente. Esta práctica protege a consumidores y granjeros de igual manera. Una total transparencia en toda la cadena alimentaria garantiza la máxima seguridad para los consumidores. Estos altos estándares de seguridad también incluyen a las empresas responsables productoras de ingredientes para los alimentos de la cadena alimentaria. Cada producto y cada ingrediente debe poder "seguirse" hasta su origen.

## "S" de Sostenibilidad

Por ejemplo, ¿sabías que para garantizar una producción que cubra las necesidades de vitamina C, el 30% de la superficie terrestre tendría que estar plantada de naranjos? Una agricultura sostenible garantiza nuestro nivel de vida sin destruir nuestras reservas naturales. Lo mismo ocurre con los carotenoides. Carotenoides idénticos a los encontrados en la naturaleza se producen utilizando los sistemas de producción más modernos. Esto protege el medio ambiente y nos garantiza una vida sana y confortable. Una agricultura sostenible, por el bien del medio ambiente.

(1) Esto es suponiendo la sana costumbre de incluir un huevo en el desayuno, lo que, por desgracia, muchos han olvidado.

Comprometidos con la Industria del Huevo: Educando a los consumidores a nivel global

## Comprometidos con la Industria del Huevo: Educando a los consumidores a nivel global

Esto es lo que esta página web interactiva, y en idiomas diferentes, trata de hacer. Videos sorprendentes, animaciones en 3D impresionantes, fotografías atractivas, recetas a base de huevo deliciosas, cada detalle en la página web se ha diseñado para hacer inolvidable este viaje al mundo de los huevos.



La página web del huevo-amarillo está ahora disponible en español: [www.huevo-amarillo.com](http://www.huevo-amarillo.com), por lo que cada vez más gente puede encontrar respuestas a sus preguntas.

## ¿Preguntas sobre huevos? ¡La página web te ayuda a encontrar todas las respuestas!

Para todos aquellos, particulares y empresas, interesados en recibir más información, o en el uso de la página web del huevo amarillo, o en el Concepto SQTSTM para sus actividades de comunicación, por favor pregunte a su contacto DSM local. ●