# ¿Por qué no debemos lavar los huevos? (Información de Interés)

### 23, enero



#### ¿Por qué no debemos lavar los huevos?

El verdadero objetivo del huevo es la reproducción. Es por eso que su estructura externa tiene una importante función de protección vital.

El huevo es una "maravilla", no solo por sus cualidades nutritivas, también por su diseño.

El futuro pollito va a necesitar realizar intercambio de gases con el exterior pero debe ser protegido de las amenzas externas en forma de microorganismos.

La cáscara porosa de los huevos cumple todas esas funciones a la perfección.

Su película externa permite el intercambio de gases entre el exterior y el interior del huevo, pero evita la entrada de microorganismos.

## ¿Qué pasa si lavamos el huevo?

Al lavar el huevo, dañamos la película externa y dejamos vía libre para que los patógenos entren en el huevo a través de los poros que la cáscara tiene para permitir el intercambio de gases. Esto pone en peligro nuestra salud al consumirlos.

Cuando diseñéis un gallinero,

es importante que incluyáis un ponedero

donde las gallinas puedan depositar sus huevos

y estos permanezcan limpios.

No debemos lavar los huevos antes de almacenarlos.

Otra información que deseamos que os sea útil.

# **Comentarios**

por-que-no - 05/01/2023 20:36

Jak samodzielnie wykonać montaż anteny Polsatu ?

Wszystkie potrzebne informacje na temat instalacji anten satelitarnych telewizji cyfrowej Polsat znajdziesz w serwisie technicznym obsługującym aglomerację miejską Warszawa oraz województwo mazowieckie