

Link: <https://www.elperiodista.cl/amp/pandemia-provoca-alza-historica-en-produccion-de-huevos-en-chile/>

Por regiones, la Metropolitana concentra el 47% de la producción total país, seguida por Valparaíso (12%); Biobío (11%); Maule (10%); Coquimbo (9%); O'Higgins (5%); Arica y Parinacota (3%); Antofagasta (1,0%); y otras regiones (2,0%). A juicio de la entidad, si bien la producción de este alimento viene creciendo de forma sostenida en los últimos años debido a la preferencia de los consumidores -que valoran su alto valor nutricional y versatilidad- la pandemia ha impulsado un alza mayor debido a que las personas han pasado más tiempo en sus casas a causa de la cuarentena. “La pandemia ha permitido que los consumidores redescubran las cualidades del huevo en distintas preparaciones, utilizándolo como ingrediente central en múltiples platos y postres. Este fenómeno se ha replicado en diversos países”, explica Patricio Kurte, gerente general de Chilehuevos.

Así lo mostró un estudio realizado por la carrera de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina Clínica Alemana-Universidad del Desarrollo, en conjunto con la Universidad del Bío-Bío y la Universidad de Santiago, que evaluó el comportamiento de compra y hábitos alimenticios en tiempos de coronavirus. Entre los resultados destacó que el 80% de las familias mencionó al huevo entre los alimentos que no debieran faltar en el hogar. El consumo per cápita promedio de huevo en el mundo es de 161 unidades.

En Chile alcanzó, en el 2019, a 235 unidades, cifra superior a países como Francia (225), Italia (220) y Brasil (230), pero por debajo del consumo de Estados Unidos (290), España (285) o Canadá (260). “Aunque las cifras de consumo en el país son relevantes, aún hay espacio para que continúen creciendo; esto se concluye del consumo per cápita de algunos países de la región como Argentina, que llega a 284 unidades, y Colombia, que alcanza las 291”, afirma Patricio Kurte.

Versátil y saludable Extremadamente versátil y con una excelente relación precio-calidad, el huevo contiene una gran variedad de nutrientes, incluyendo aminoácidos esenciales, vitaminas del complejo B, A, E, D y minerales que fortalecen el metabolismo celular, como ácido fólico, hierro, zinc, selenio, fósforo y otros. Entre los lípidos que aporta destaca la colina, esencial para el desarrollo físico, crecimiento y mantención de la memoria. Además, contiene altos niveles de vitamina D, que tiene un papel decisivo en el metabolismo fosfo/cálcico y en la formación normal de huesos. Su carencia eleva el riesgo de enfermedades como osteoporosis y demencia o Alzheimer.

Adicionalmente, el huevo contiene carotenoides esenciales como la luteína y zeaxantina, “antioxidantes que protegen la salud ocular y que, en adultos mayores, contribuyen a disminuir la aparición de cataratas y la degeneración macular asociada a la edad”, explica la nutricionista Edith Otero. “La biodisponibilidad de estos antioxidantes es mayor al consumirlos en el huevo en comparación con otros alimentos, ya que, al ser nutrientes liposolubles, se absorben en conjunto con sus propios lípidos”, añade.

Este alimento contiene altas dosis de triptófano, aminoácido que tiene un rol fundamental en el proceso de síntesis de la melatonina -la hormona encargada de regular el ciclo del sueño-, la niacina, clave para el correcto desempeño del sistema nervioso y digestivo; y la serotonina, un neurotransmisor conocido como la hormona de la felicidad. Su déficit afecta de forma directa al sistema digestivo y nervioso, pudiendo causar serios trastornos a la salud, como depresión, insomnio y estrés.

En la línea de difundir los beneficios asociados al consumo de huevos, Chilehuevos está liderando un programa específico de comunicación dirigido al personal de salud, a través del cual, sobre la base de estudios científicos, está dando a conocer los últimos descubrimientos médicos sobre los beneficios del consumo de huevos para las personas. Asimismo, está difundiendo, en un trabajo conjunto con nutricionistas, diversas preparaciones que dejan en evidencia la versatilidad de este alimento y la amplia variedad de platos en los que puede ser incorporado.

## Pandemia provoca alza histórica en producción de huevos en Chile

porces, 8 de octubre de 2020. Fuente: El Periodista.



Por regiones, la Metropolitana concentra el 47% de la producción total país, seguida por Valparaíso (12%), Biobío (11%), Maule (10%), Coquimbo (9%), O'Higgins (5%), Arica y Parinacota (3%), Antofagasta (1,0%) y otras regiones (2,0%). A juicio de la entidad, si bien la producción de este alimento viene creciendo de forma sostenida en los últimos años debido a la preferencia de los consumidores -que valoran su alto valor nutricional y versatilidad- la pandemia ha impulsado un alza mayor debido a que las personas han pasado más tiempo en sus casas a causa de la cuarentena. “La pandemia ha permitido que los consumidores redescubran las cualidades del huevo en distintas preparaciones, utilizándolo como ingrediente central en múltiples platos y postres. Este fenómeno se ha replicado en diversos países”, explica Patricio Kurte, gerente general de Chilehuevos. Así lo mostró un estudio realizado por la carrera de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina Clínica Alemana-Universidad del Desarrollo, en conjunto con la Universidad del Bío-Bío y la Universidad de Santiago, que evaluó el comportamiento de compra y hábitos alimenticios en tiempos de coronavirus. Entre los resultados destacó que el 80% de las familias mencionó al huevo entre los alimentos que no debieran faltar en el hogar. El consumo per cápita promedio de huevo en el mundo es de 161 unidades. En Chile alcanzó, en el 2019, a 235 unidades, cifra superior a países como Francia (225), Italia (220) y Brasil (230), pero por debajo del consumo de Estados Unidos (290), España (285) o Canadá (260). “Aunque las cifras de consumo en el país son relevantes, aún hay espacio para que continúen creciendo; esto se concluye del consumo per cápita de algunos países de la región como Argentina, que llega a 284 unidades, y Colombia, que alcanza las 291”, afirma Patricio Kurte. Versátil y saludable Extremadamente versátil y con una excelente relación precio-calidad, el huevo contiene una gran variedad de nutrientes, incluyendo aminoácidos esenciales, vitaminas del complejo B, A, E, D y minerales que fortalecen el metabolismo celular, como ácido fólico, hierro, zinc, selenio, fósforo y otros. Entre los lípidos que aporta destaca la colina, esencial para el desarrollo físico, crecimiento y mantención de la memoria. Además, contiene altos niveles de vitamina D, que tiene un papel decisivo en el metabolismo fosfo/cálcico y en la formación normal de huesos. Su carencia eleva el riesgo de enfermedades como osteoporosis y demencia o Alzheimer. Adicionalmente, el huevo contiene carotenoides esenciales como la luteína y zeaxantina, “antioxidantes que protegen la salud ocular y que, en adultos mayores, contribuyen a disminuir la aparición de cataratas y la degeneración macular asociada a la edad”, explica la nutricionista Edith Otero. “La biodisponibilidad de estos antioxidantes es mayor al consumirlos en el huevo en comparación con otros alimentos, ya que, al ser nutrientes liposolubles, se absorben en conjunto con sus propios lípidos”, añade. Este alimento contiene altas dosis de triptófano, aminoácido que tiene un rol fundamental en el proceso de síntesis de la melatonina -la hormona encargada de regular el ciclo del sueño-, la niacina, clave para el correcto desempeño del sistema nervioso y digestivo; y la serotonina, un neurotransmisor conocido como la hormona de la felicidad. Su déficit afecta de forma directa al sistema digestivo y nervioso, pudiendo causar serios trastornos a la salud, como depresión, insomnio y estrés. En la línea de difundir los beneficios asociados al consumo de huevos, Chilehuevos está liderando un programa específico de comunicación dirigido al personal de salud, a través del cual, sobre la base de estudios científicos, está dando a conocer los últimos descubrimientos médicos sobre los beneficios del consumo de huevos para las personas. Asimismo, está difundiendo, en un trabajo conjunto con nutricionistas, diversas preparaciones que dejan en evidencia la versatilidad de este alimento y la amplia variedad de platos en los que puede ser incorporado.