

PROPOLLO: jornada de presentación del PROYECTO sobre CONTROL del CAMPYLOBACTER

Convocada por PROPOLLO, el 23 de junio próximo se celebrará en Madrid una jornada de presentación del Proyecto sobre control del Campylobacter en la que se actualizarán los conocimientos sobre el mismo, con énfasis en los métodos de control en la avicultura de carne.

La jornada está convocada bajo el título "Control of Campylobacter infection in broiler flocks through two-steps strategy: nutrition and vaccination CAMPYBRO" ya que forma parte del proyecto de este nombre que se está desarrollando en la Unión Europea sobre este tema bajo el control de su coordinador, el Dr. Pedro Medel, de IMASDE Agroalimentaria S.L. En su convocatoria se recuerdan que la campylobacteriosis es la primer zoono-

sis en la UE, y existe una propuesta de Reglamento que obligará al control del organismo en las canales de broilers a partir de enero de 2017.

Asimismo se recuerda que está abierta la posibilidad de colaborar con el proyecto CAMPYBRO en su fase de demostración. Dicha colaboración consiste en la ejecución de un ensayo en la empresa participante, con las soluciones desarrolladas en el proyecto para el control de Campylobacter en granja. Los interesados en ello que requieran más información deben ponerse en contacto con PROPOLLO o con el coordinador del proyecto (Pedro Medel: pmedel@e-imasde.com)

La jornada tendrá lugar en el Hotel



NH Madrid Nacional – Paseo del Prado 48 -, iniciándose a las 10 de la mañana con una introducción por parte de Ángel Martín, Director de PROPOLLO, y continuando con otras cinco presentaciones por parte de Francisco J. García – Laboratorio Central Veterinario, Algete -, Francisco J. Domínguez – Food Standard Agency, Reino Unido -, Marta Cerdá – IRTA -, Pedro Medel – IMASDE – Fernando Sánchez – Explotaciones Avícolas Redondo – y Manuel ASanz – SADA -. •

La inscripción en la jornada es gratuita pero para poder asistir deberá rellenarse un formulario de inscripción y enviarlo a propollo@propollo.com

DESTERRANDO las leyendas urbanas sobre el POLLO



Propollo ha creado una web con las "Seis verdades sobre el pollo" con el objetivo de esclarecer algunas ideas o informaciones absolutamente falsas que han calado en la mente del consumidor y que son leyenda urbana, siendo las más destacadas el uso de hormonas y

los tratamientos que se aplican a esta carne. Además, se destacan el alto nivel de proteínas y las pocas grasas y colesterol que contiene la carne de pollo, su fácil digestibilidad y la procedencia nacional de la inmensa mayoría de esos animales que se consumen en España.



La web de Propollo, que será de uso permanente y se irá actualizando periódicamente con nuevos contenidos, cuenta con las explicaciones de los doctores en veterinaria José Ignacio Barragan, Ana Barroeta -expresidenta de la Sección Española de la WPSA- y Ana López, directora del departamento de nutrición de la UCM, además de la del presidente de la asociación, Federico Félix. Todos ellos son los que, en cortas cápsulas de vídeo (1-2 minutos), desvelan aspectos relativos a la alimentación, la salud y la seguridad alimentaria de la carne de pollo. •

Web propollo:
<http://propollo.com/6verdades/>

Enriquecimiento de los "NUGGETS" de pollo con OMEGA-3

Ante la creciente demanda de alimentos con características nutritivas más adecuadas, en el Instituto Universitario de Investigación de Carne y Productos Cárnicos de la Universidad de Extremadura se han desarrollado unos "nuggets" de pollo (*) enriquecidos con microcápsulas de aceite de pescado con el fin de mejorar el perfil en ácidos grasos de los mismos.

Los ácidos grasos de cadena larga omega-3 - EPA y DHA - son recomendables en la dieta humana al no poder ser sintetizados por el organismo. Algunas de las ventajas relacionadas con su consumo incluyen la mejora del desarrollo neurológico en edades tempranas y la disminución del riesgo de enfermedades cardiovasculares, entre otras. La principal fuente es el pescado azul, como el salmón, la sardina o el atún, aunque su consumo no es suficiente para alcanzar las dosis recomendadas de estos ácidos grasos. Por ello, los investigadores han seleccionado el aceite de hígado de bacalao por su alto contenido en los mismos, procediendo a obtener emulsiones de

distintos tipos para desarrollar unas microcápsulas ricas en ellos.

La ventaja de la adición de microcápsulas es que se protegen los ácidos grasos omega-3, muy susceptibles a la oxidación, limitando así el contacto del sustrato fácilmente oxidable con agentes oxidantes y envolviendo los compuestos funcionales en una matriz que actúa como estructura protectora. Como consecuencia, mejoran las características sensoriales de los productos en relación a la adición de aceites o emulsiones.

Estas microcápsulas se han introducido en la masa de "nuggets" de pollo precocinados y han demostrado su efectividad como fuente de omega-3 en este producto, seleccionado por su amplio consumo, principalmente entre la población joven. El proceso es muy sencillo pues las microcápsulas producidas mediante spray-drying se incorporan a la masa de los "nuggets" como un ingrediente más, ya que se obtienen en forma de polvo.



Las ventajas frente al enriquecimiento con emulsiones o por adición directa de aceite de pescado van más allá de las cualidades sensoriales. No hay alteración de las cualidades físico-químicas y los catadores no diferenciaron por el sabor los "nuggets" enriquecidos con el grupo de control y, además, la microencapsulación ha demostrado ser una técnica efectiva de protección frente a la oxidación de estos ácidos grasos. Así, los estudios de almacenamiento realizados proponen una conservación óptima de las microcápsulas durante tres meses a temperatura ambiente. •

(*) "Nuggets": término traducible literalmente solo por "pepita", aunque ya conocido en restauración como "dedos" o "palillos" de carne de pollo, habitualmente servidos en forma frita o rebozada.-

GASMETRIC lanza un nuevo producto de medición del ambiente en granjas

El "autómata de medición de gases perjudiciales en explotaciones ganaderas" de Gasmetric supone dos grandes cambios en el sistema de obtención de datos utilizado hasta la actualidad: el primero es la obtención de datos de un modo tridimensional. Y es que la sonda se desplaza por la nave midiendo el ambiente en diferentes puntos y a diferentes alturas, cosa que supone un gran avance respecto a las sondas fijas que se encontraban hasta hoy en día en el mercado, ya que con un solo aparato se consiguen más datos y mediciones más precisas. La otra gran ventaja es la posibilidad de medir diferentes gases ambientales con una sola sonda: metano, amoníaco, dióxido de carbono son algunos de los gases que el autómata de Gasmetric se encarga de detectar.

Gasmetric también ha editado un nuevo vídeo en el que podemos ver el funcionamiento de éste autómata y las



principales ventajas que supone su uso en instalaciones avícolas. Gracias a la sonda, cualquier anomalía en el ambiente será rápidamente detectada y el avicultor, que recibirá la información que ésta recoja en

su teléfono móvil, podrá disfrutar de una avicultura de precisión, midiendo en todo momento y en todos los puntos de su explotación el ambiente para poder anticiparse a posibles problemas. •

Visualiza el vídeo

