

# MAGULLADURAS DEL MUSLO DE LOS POLLOS

*Broiler Proc. Timely Inf., Nov 2006*



Las plantas de procesamiento de broilers se lamentan periódicamente de tener problemas de magulladuras, conocidos corrientemente como "muslos rosáceos", que afectan a la porción distal de éstos. Las lesiones, que van desde una suave coloración hasta una marcada hemorragia, están circunscritas en la superficie media de la tibia. Observaciones histopatológicas indican una aguda hemorragia de la arteria tibial durante o alrededor del proceso de aturdimiento, previo al sacrificio y desplume.

Observaciones de campo indican que el agente causal del problema pueden ser algunas micotoxinas, como las aflatoxinas y una variedad de toxinas producidas por *Fusarium* sp. —T-2, DON y fumonisina—, las cuales aumentan, incluso a niveles muy bajos, la fragilidad del sistema vascular y las células rojas de la sangre, alterando la coagulación de la sangre de los broilers. El resultado es una disminución del umbral para o un aumento de la

susceptibilidad a un derrame de sangre, especialmente en zonas de la canal —por ejemplo la articulación tibio-metatarsiana— en las cuales el sistema vascular está poco protegido pero recibe una excesiva presión externa, por la captura de los pollos, su colgamiento en el matadero, su desplume, etc.

El sistema de alimentación en su totalidad —por ejemplo, por origen de los ingredientes, los silos de almacenaje de las fábricas de pienso y los camiones de transporte del pienso, los mismos silos de la granja, así como las tolvas, los sinfines y los platos de los comederos— es sospechoso de ser un posible introductor de estas potentes toxinas en las aves. Los piensos evidentemente mohosos y apelmazados en los silos— aquellos que rezuman o que muestran una condensación excesiva—, las tolvas y platos, así como los piensos sobrantes almacenados, son los elementos que más contribuyen a la aparición de este problema. Los mohos proliferan típicamente en rincones y grietas en ambientes muy húmedos e infectan al pienso con toxinas de forma continuada.

En una operación, tras una inspección completa, la limpieza y el saneamiento del "sistema de alimentación" redujo la incidencia de estas magulladuras del 39 % hasta el 19 %, después de una limpieza general de la fábrica de piensos y hasta el 6,5 % después de una limpieza general de la granja.

Para controlar este problema de magulladuras debemos esmerarnos en vigilar los ingredientes para que no contengan mohos y micotoxinas, así como en el saneamiento de la fábrica de piensos y, en el manejo de los silos de la granja, empleando los inhibidores de mohos o los secuestrantes de micotoxinas recomendados. ●



Cadena de evisceración automática.  
(Foto gentileza de Stork PMT, B.V.)

