



EL MODELO DE INTEGRACIÓN HA SIDO CLAVE EN EL ÉXITO DE LA AVICULTURA ESTADOUNIDENSE

Así concluye un estudio realizado para el USDA y publicado recientemente



El consumo de carne de pollo en Estados Unidos se ha triplicado en un periodo de 50 años, dado principalmente por el aumento en el ingreso per cápita y un precio del pollo conveniente respecto a otros tipos de carne. También, la aparición de productos de valor agregado ha incentivado el consumo. Sin embargo, después de décadas de expansión, el crecimiento y productividad de este sector empieza a disminuir. Actualmente, al igual que todos los renglones agropecuarios en el mundo, la avicultura estadounidense se enfrenta al desafío de prevalecer a pesar de los aumentos de los costes de producción.

Estados Unidos, principal productor de carne de pollo del mundo con 16 millones de toneladas anuales, se encuentra bastante lejos de su principal competidor, China, que produce 10,4 millones de toneladas. A pesar de eso, las perspectivas de crecimiento son escasas, debido a los altos precios de los cereales y de la energía, así como a la competencia de la carne de porcino, cuya producción alcanzará en 2009 los 16,7 millones de toneladas.

El ERS —Servicio de Investigación Económica— del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos —USDA— publicó recientemente un estudio en profundidad sobre la estructura del sector del broiler en ese país. El informe explica a fondo el funcionamiento del mismo, analiza los contratos de producción, los costos de gestión de residuos, la infraestructura y su problemática, las finanzas y los gastos generales de un avicultor.

Como principales conclusiones se encuentran:

- La forma de organización del sector —integraciones— ha contribuido a su éxito comercial.
- Los diferentes modelos de contrato de integración son sumamente heterogéneos y difíciles de comparar en cuanto a su conveniencia para el avicultor.
- La tendencia actual se orienta hacia las grandes operaciones, tal como sucede en otros sectores agropecuarios.

Ver el informe completo en <http://www.ers.usda.gov/Publications/EIB38/EIB38.pdf>

UN NUEVO PROCESO DE ESCALDADO REDUCIRÍA LA CONTAMINACIÓN CON *CAMPYLOBACTER* EN LA CARNE DE POLLO

Fue diseñado por Peter Kindersley, propietario de Sheepdrove Organic Farm. Reino Unido

Un nuevo proceso de escaldado se encuentra ya en fase de funcionamiento, original de una granja británica de avicultura ecológica. Se llama "Hotbox" —caja caliente—, y consiste en una cámara metálica que produce vapor de agua. Los pollos en lugar de ser sumergidos en el tradicional tanque de escaldado, son sometidos a humedad y calor, antes de pasar al desplumado.

Las ventajas que tiene el nuevo sistema son importantes: se reduce considerablemente el gasto de agua en el proceso, desde unos 45.000 litros día a 200-300. El gasto de energía también disminuye pues no hay que calentar grandes cantidades de agua, y lo más importante, es un proceso mucho más higiénico porque reduce las contaminaciones cruzadas que se dan en un tanque de escaldado tradi-

cional con bacterias como *Campylobacter*. En el 2003, la Food Standards Agency —Agencia de Estándares alimentarios— realizó un estudio que concluyó que casi la mitad de la carne de pollo que se encontraba en los supermercados del Reino Unido era positiva a *Campylobacter*, lo que hizo llamar la atención de los reguladores en seguridad alimentaria. De hecho, el recuento bacteriológico de las



aves procedentes del escaldado tradicional asciende al doble que aquel de las aves procesadas en el Hotbox. Las muestras de agua de un tanque de escaldado pueden llegar a final del día a 50 millones de bacterias, mientras que las del Hotbox se limitan a 8.000.

Como desventaja, el proceso es bastante más lento que el tradicional. Con el nuevo método se procesan sólo 14 aves por minuto, en contra de 150 - 200 del escaldado en agua caliente. Una vez se supere la etapa de evaluación económica, sabremos si el método es factible económicamente, pues ya varias empresas de producción industrial de pollos han comprado los derechos para utilizar este nuevo método. •

POLLOS QUE PREVIENEN EL CÁNCER

Los investigadores de la Universidad de Ohio, EE.UU., estudian la posibilidad de que al añadir semilla de algodón a los piensos de las ponedoras y broilers, los huevos y la carne puedan adquirir propiedades anticancerígenas. El algodón es rico en un pigmento llamado gospol que, si bien por una parte afecta negativamente a la calidad interna de los huevos, por otra tiene unas propiedades preventivas del cáncer ahora han sido estudiadas. El gospol se une a las proteínas de los huevos y la carne y luego es liberado por las enzimas del aparato digestivo humano.

Según el Dr. Young C. Lin, del Centro de Investigación Integral contra el Cáncer de la Universidad de Ohio, el gospol es efectivo contra diferentes tipos de cáncer, aunque su grupo de investigación ha enfocado sus estudios especialmente en la acción del pigmento sobre el cáncer de mama. Esta perspectiva de la carne de ave y huevos como alimentos funcionales genera esperanza en incrementar el valor de los *commodities* agropecuarios. •

BRASIL LOGRA UN ACUERDO PARA EXPORTAR SUS POLLOS A INDIA

Según un informe del Ministerio de Agricultura y Pecuaria de Brasil, este país ha llegado a un acuerdo sanitario con el Gobierno de India para exportar por primera vez carnes de pollo sin industrializar a ese populoso país.

"La única condición impuesta es que las aves no hayan sido alimentadas con subproductos derivados de rumiantes y que su carne no haya entrado en contacto con carne, productos o subproductos de este origen", informó el Ministerio en un comunicado.

Los términos del acuerdo entre los dos países fueron propuestos por las autori-

dades brasileñas y un modelo de certificado sanitario internacional fue publicado el 1 de agosto pasado por el Ministerio, según la información.

India es un mercado de gran potencial para la carne de aves, teniendo en cuenta que la mayor parte de sus mil millones de habitantes practica la religión hinduista, que no permite el consumo de carne bovina, aunque otra parte considerable de la población es de religión musulmana, cuyos preceptos religiosos no aceptan la carne de cerdo.

La decisión de India también fue estimulada por recientes brotes de gripe aviar

en ese país, que llevó en los últimos años al sacrificio de más de un millón de aves, incluyendo 150.000 en 2007.

Este acuerdo dará un fuerte impulso a las exportaciones agrícolas de Brasil para India, que hoy ocupa el sexagésimo lugar entre los destinos de productos brasileños del campo, con 85,2 millones de dólares en los seis primeros meses del año. De ese total, 49,5 millones de dólares fueron de soja y otros 14,6 millones correspondieron a cereales y harinas.

Brasil es uno de los principales productores y exportadores mundiales de carnes bovinas, porcinas y de pollo. EFEAGRO. •

... SIN NOTICIAS, ¿BUENAS NOTICIAS?

Por primera vez en muchos meses, las noticias que nos han llegado este verano, de diferentes partes del mundo, en relación con la aparición de casos de la temible influenza aviar han sido negativos o, al menos, casi. De ahí el encabezamiento de esta nota.

Comenzando por el continente asiático, no tenemos noticia de algún brote en China —en donde estaban muy pre-

ocupados por la coincidencia de los Juegos Olímpicos—, Hong-Kong, Singapur, Vietnam y Corea. En cambio, la mala noticia es la muerte de una persona en Singapur, un joven de 18 años, sin que se disponga de más información acerca de cómo contrajo la enfermedad. Con él son ya 112 las personas que han muerto en Indonesia a causa del virus H5N1.

Además de no tener noticias de la presentación de brotes de IA en otros continentes, de diferentes partes del mundo nos llegan informes acerca de los avances que se están consiguiendo tanto en la detección precoz de la enfermedad en el hombre como en la producción de nuevas vacunas cada vez más eficaces. Con todo ello, aun no queriendo pecar de optimistas, tal vez pronto podamos considerar el dejar de pensar en esta pesadilla ... •