

EL 8 DE OCTUBRE, DÍA MUNDIAL DEL HUEVO 2010



Información facilitada por INPROVO



El Instituto de Estudios del Huevo entrega el 7 de octubre el Premio a la Investigación y el Galardón de Oro de 2010

La International Egg Commission ha proclamado el segundo viernes de octubre como Día Mundial del Huevo, que este año es el día 8 de octubre. En todo el mundo se recuerda este día la importancia del huevo en la alimentación humana y sus ventajas para la nutrición y la salud.

Adelantándose un día a esta convocatoria, el Instituto de Estudios del Huevo la celebró el 7 de octubre un acto en el que entregó el Premio a la Investigación y el Galardón de Oro de 2010, revisó sus actividades durante el último año y actualizó la información científica disponible sobre este alimento y la importancia del sector económico vinculado con su producción.

El Premio a la Investigación 2010

El Premio a la Investigación tiene como objeto fomentar la investigación en nuestro país sobre la alimentación, la sanidad, la nutrición, la salud y la seguridad alimentaria o el medio ambiente relacionadas con el huevo y sus derivados y en el que optan al mismo, dotado con 10.000 €, equipos españoles que presentan tanto trabajos finalizados como proyectos de investigación.

El premio de este año ha sido concedido al trabajo "Tecnología de biodegradación mediante digestores cerrados discontinuos, para el tratamiento de subproductos del sector de la avicultura de puesta" realizado por Luis Manuel Navas Gracia, Mercedes Sánchez Bascónes, Jesús Martín Gil, Salvador Hernández Navarro, María Angeles Díez Gutiérrez, Adriana Corrêa Guimarães y Carmen Teresa Bravo Sánchez, pertenecientes a la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia - Universidad de Valladolid.

Para la concesión del Premio se ha valorado el carácter innovador y práctico de este trabajo para reducir al mínimo los riesgos sanitarios mediante biodegradación de la fase sólida —compostaje— de los

restos orgánicos e inorgánicos de las granjas y la posterior valoración del producto final como fertilizante organo-mineral.

El trabajo premiado desarrolla la tecnología y los conocimientos científico-técnicos sobre el diseño, utilización y aplicación del compostaje en sistemas cerrados discontinuos, que han sido desarrollados por el equipo investigador y optimiza los mismos con los residuos generados en las granjas avícolas de puesta. Por otra parte, se valoriza el producto resultante de la biodigestión como fertilizante órgano-mineral y se han realizado estudios de bioseguridad de todo el proceso.

Además de conseguir la eliminación segura e *in situ* de los residuos, se consigue que los productores dispongan de un producto final libre de contaminantes o tóxicos acumulados, mediante la adaptación de la tecnología de biodigestores generando los diseños más adecuados a las características de las explotaciones y a los residuos a tratar, y desarrollando los sistemas de gestión optimizada de los procesos de tratamiento, mediante la monitorización, el control automático, la optimización y la detección remota de las variables que intervienen en el proceso.

El nuevo Reglamento de la Unión Europea (CE) 1069/2009, que establece las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y deroga al Reglamento CE 1774/2002, incluye como material de categoría 2, entre otros, algunos de los subproductos disponibles en las granjas que se han utilizado en el proceso de compostaje. Estos subproductos son el estiércol y los animales y partes de animales muertos. También se han utilizado en el compostaje subproductos derivados del proceso de envasado de huevos, englobados en la categoría 3 —cáscaras y otros subproductos de huevos.

Las experiencias del equipo de trabajo en este campo se han basado en buscar soluciones útiles a problemas concretos del sector productor de huevos en momentos clave para el mismo. El grupo de investigación ha adaptado sus investigaciones a las nuevas necesidades de la avicultura y a las nuevas disposiciones legales. Su trabajo en este campo, iniciado formalmente en el año 2004, comenzó con el desarrollo de la tecnología nece-

saría para el tratamiento de compostaje adaptado a las disposiciones del Reglamento europeo vigente y el proceso a realizar —biodigestor discontinuo—. Siguió con la optimización del propio proceso en sí y el desarrollo del sistema de APPCC, tras lo cual se dimensionó el proceso para proceder a la gestión integral de todos los residuos producidos en una explotación avícola de gran capacidad.

Tras sus últimas investigaciones, el equipo se plantea ahora continuar con la producción de preparados biodinámicos a partir de todos los residuos de explotación aptos para ello. Según declararon los expertos del grupo los 10.000 € con que está dotado el Premio se destinarán a avanzar en las líneas de investigación abiertas.

Este proyecto es importante para el sector en la medida en que contribuye a la valorización de materiales que hasta ahora no tenían posibilidad de gestión *in situ*, algunos de los cuales se destinaban a destrucción. Estas iniciativas contribuyen a que el sector productor de huevos sea aún más sostenible gracias a la gestión de sus subproductos de forma que pueden emplearse en mejorar los suelos y la producción agrícola con mínimo coste y de forma segura.

Ver en la foto a los premiados, junto con los Presidentes y Secretarios del Instituto y del Consejo Asesor.

El Galardón de Oro

El Galardón de Oro se entrega cada año en reconocimiento a la labor de personas y entidades que contribuyen a la divulgación sobre el huevo y su papel en la dieta mediterránea. En esta ocasión, el Instituto lo ha entregado a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición —AESAN—, por un doble motivo:

- Su labor educativa en relación a la alimentación de los niños y las recomendaciones sobre consumo de huevo en el menú de los centros educativos al reconocer el lugar que debe ocupar como alimento de alto valor nutritivo en la dieta.

- Y por haber coordinado y presentado la Base de Datos Española de Composición de alimentos —BEDCA— en la que se amplía de forma destacada la información nutricional de fuentes oficiales para el huevo y se indica la composición de sus partes por separado, así

como de las preparaciones habituales en nuestra dieta.

La AESAN contribuye así a la consecución de objetivos comunes con el Instituto de Estudios del Huevo: mejorar el conocimiento, valoración y uso de este alimento.

De las interesantes palabras que dijo el presidente de la AESAN, Roberto Sabrido, tras la entrega del Galardón del Instituto, destacamos éstas:

“El huevo es un alimento que, a lo largo de la historia ha sido clave en cualquier dieta que se precie, su calidad nutritiva y su ajustado valor comercial ha hecho de él un recurso indispensable.

El huevo presenta una alta densidad de nutrientes y componentes con efectos beneficiosos para la salud —proteína de alta calidad, buena relación AGM/AGS y de componentes antioxidantes.

Sin embargo, por su contenido en colesterol, su consumo se ha asociado con cierto temor a que se eleven

las cifras de lípidos en sangre y a que aumente el riesgo cardio-vascular. Lo cierto es que no hay alimentos buenos y alimentos malos, las dietas se configuran conjugando distintas opciones, y dado que nuestro panorama gastronómico está muy bien surtido, no hay ninguna necesidad de empecinarse en restricciones fruto en muchas ocasiones de informaciones no del todo ciertas.

Por lo tanto, no parece razonable establecer medidas restrictivas a la hora de consumir este alimento en el contexto de una alimentación saludable”.



Puede leer más en la web de la AESAN:

http://www.aesan.msps.es/AESAN/web/notas_prensa/galardon_oro.shtml

Para saber más sobre el huevo:

- www.institutohuevo.com
- www.huevo.org.es
- www.huevito.es
- www.enc-online.org
- www.internationalegg.com ●