



## OK FOODS implanta un nuevo sistema para aturdir a los pollos antes del degüello

La empresa norteamericana OK Foods, dedicada a la producción de broilers, comenzará en breve a utilizar el sistema de aturdimiento por atmósfera controlada -CAS-, un nuevo método que la Asociación Humanitaria Americana aprobó el pasado septiembre, basándose en su uso para la eutanasia de las aves, ya que incluye un sistema para volverlas insensibles, contribuyendo así a la eliminación del estrés del pollo y a mejorar la eficiencia y la seguridad en los mataderos, así como la calidad de la carne.

El nuevo sistema, llamado Sistema de Baja Presión Atmosférica -LAPS-, a diferencia de otros métodos CAS parecidos, no usa ningún gas para matar los pollos, sino que reduce la cantidad de oxígeno disponible, creando un aturdimiento irreversible antes del sacrificio.

El equipo científico de la profesora Yvonne Vizzier Thaxton, de la Universidad de Mississippi, ha desarrollado este sistema junto con las compañías Techno-Catch LLC y OK Foods. El proceso comienza en la misma granja, cargando los pollos en los módulos de transporte tal y como se hace tradicionalmente. Pero al llegar al matadero, las aves no se descargan de manera manual para colgarlas en ganchos y ser aturridas eléctricamente, sino que el módulo en el que se cargaron se desliza hasta la cámara LAPS. Cada uno de estos módulos puede cargar entre 200 y 300 pollos.

Una vez dentro de la cámara, el proceso está totalmente monitorizado mediante cámaras digitales, para observar a las aves y su reacción a los cambios atmosféricos y a la retirada de oxígeno. Llega un momento en que los niveles de aire comienzan a producir hipoxia a los pollos -provocando una sensación parecida a la que puede

tener un piloto de avión que asciende demasiado alto-; poco después, las aves comienzan a perder la conciencia o sensibilidad y, una vez que quedan inconscientes, el nivel de oxígeno se reduce aún más para crear el aturdimiento irreversible. Los trabajadores continúan observando a las aves hasta comprobar que hay una ausencia total de movimiento. Es entonces cuando el módulo se traslada a la planta del sistema de cintas, donde los pollos son colgados para su procesamiento.



Lo que se consigue con el sistema LAPS es, además de eliminar cualquier sensibilidad en los pollos, facilitar el proceso al trabajador, que operaría en un área de trabajo más limpia y segura. Además, este sistema presenta una mejor calidad para el procesamiento de las aves, sin manchas de sangre en los músculos de la carne ni daños en los órganos internos, incluidos los oídos.

Este sistema aún no está recomendado para pavos, dado que no se han llevado a cabo suficientes investigaciones con esta especie. Pero para broilers, tanto el Departamento de Agricultura de Estados Unidos como la Asociación Humanitaria Americana, organismo que dispensa el Certificado Humanitario Americano -que vela por un adecuado manejo de los animales de granja- han dado luz verde a su implantación.

El equipo de científicos coordinados por Ivonne Vizzier Thaxton presentó el pasado julio el sistema LAPS a la Asociación Humanitaria Americana, que ahora lo ha incluido como uno de los métodos aceptables para el manejo de aves de corral, dentro de los parámetros de su normativa de bienestar animal. Gracias a esto, OK Foods podrá implantar este mismo otoño el sistema en sus plantas de procesamiento de Fort Smith y el próximo año en las de Heavener, en Oklahoma. Aunque la compañía no ha revelado el coste de la instalación, aseguró que el nuevo método no dará lugar a ganancias ni supondrá pérdidas de empleo.

Los investigadores de la Universidad de Mississippi estaban trabajando en este sistema desde hacía años. Ya en 2007, publicaron un informe en el *Journal of Applied Poultry Research*, en el que aseguraban que un sistema de baja presión atmosférica podría proporcionar ventajas económicas y de seguridad frente a los que se basaban en gases. "El proceso LAPS utiliza aire atmosférico, eliminando la necesidad de generación de gas. Las preocupaciones de seguridad respecto a la exposición de los trabajadores a los gases del proceso se eliminan, así como las fugas", decían. Además, la investigadora principal, Yvonne Vizzier Thaxton, presentó el año pasado en el Simposium Europeo sobre Bienestar de las Aves, celebrado en Italia (\*), una ponencia sobre el sistema LAPS, en la que describía los experimentos llevados a cabo a nivel de laboratorio y en el centro de procesamiento y que demostraban que el sistema cumplía todos los requisitos.

(\*) Ver la reseña sobre este Symposium en el número de julio del 2009 de SELECCIONES AVÍCOLAS

## El Parlamento Europeo a favor de la reanudación de las negociaciones con Mercosur

Los diputados europeos se han pronunciado claramente a favor de la reanudación de las negociaciones comerciales con los países del Mercosur, principales competidores de la UE para los productos agrícolas, por más que se les exige el respeto a las normas agrícolas europeas, tanto sanitarias, como medioambientales y sociales.

En una resolución no obligatoria del pasado octubre, los diputados europeos se han declarado "favorables a la reanudación de las negociaciones" sobre este acuerdo con la organización sudamericana Mercosur, que agrupa a Argentina, Brasil, Uruguay y Paraguay, lo que inquieta a muchos países comunitarios.



Sin embargo, para poder avalar los acuerdos comerciales, se pide, al mismo tiempo, que se admitan en la Unión Europea las importaciones de productos agrícolas que respeten las normas europeas en materia de protección de los consumidores, de bienestar de los animales y de protección del medio ambiente, como también unas normas sociales mínimas.

Poniendo de relieve el hecho de que el mandato de negociación para el acuerdo de asociación con el Mercosur se estableció antes de las ampliaciones de la UE de 2004 y 2007, los eurodiputados piden al mismo tiempo que suspenda las negociaciones con el Mercosur hasta que los 27 Gobiernos de la Unión Europea establezcan "un nuevo mandato que tenga en cuenta plenamente los intereses de los nuevos Estados miembros".

Durante el segundo ciclo de las negociaciones entre la UE y los países del Mercosur, a mediados de octubre, las par-

tes han fijado un calendario de cuatro nuevas reuniones, desde entonces hasta mediados del 2011. Se ha previsto que las próximas negociaciones tengan lugar en Brasilia a fines de noviembre o principios de diciembre. Algunos países europeos temen las consecuencias de un acuerdo comercial con Mercosur, especialmente sobre su agricultura, aspecto sobre el que concretamente ha insistido Francia, que ha excluido desde ahora cualquier concesión suplementaria en este sector. ●

### Países Bajos: Plukon compra Maïski Foods

Según una información económica de Ubifrance, el importante productor de pollos holandeses Plukon Royal Group ha comprado la empresa Maïski Foods que fabrica y comercializa productos avícolas elaborados y platos preparados en el Benelux y en Francia y tiene una cifra de negocios de unos 20 millones de euros.



La compra de Maïski Foods por Plukon ha tenido lugar en Bélgica con el fin de reforzar su posición en el mercado europeo de las carnes frescas y los productos preparados del pollo. Maïski Foods estableció su nombre con determinadas preparaciones de pollos y comidas preparadas bajo la licencia de la marca Weight Watchers.

Por su parte, Plukon Royale dispone actualmente de 11 plantas de producción, 6 en los Países Bajos, 3 en Bélgica y 2 en Alemania, teniendo una facturación de 730 millones de euros al año y empleando a 2,700 personas. Plukon posee la marca Friki, entre otras, procesando un total de 4,5 millones de pollos por semana, lo que lo convierte en uno de los mayores productores de Europa, disponiendo de cadenas de supermercados en el noroeste europeo y comercializando una amplia gama de carnes de ave, frescas, congeladas y precocinadas, así como otras carnes frescas. ●

### La industria avícola británica teme la entrada de huevos «ilegales» en 2011

Los productores británicos de huevos siguen temiendo las consecuencias de la entrada en vigor de la prohibición de las baterías convencionales a partir de enero de 2011. El Consejo de la Industria del Huevo británico – BEIC – celebró recientemente una reunión para debatir la posible entrada de huevos ilegales al llegar este momento, indicando Mr. Roger Williams, anfitrión del evento, que era muy consciente del problema. Según dijo, "es muy importante que los productores no se enfrenten a la competencia desleal de otros países que no cumplan con las normas, por lo que el DEFRA – Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales del Reino Unido – debe mantenerse firme y presionar para una prohibición del comercio intracomunitario y para identificar los huevos ilegales".



Por su parte, el presidente ejecutivo del BEIC, Mark Williams, recordó que el sector del huevo del Reino Unido ha gastado 400 millones de libras, o lo que es lo mismo, 25 libras por ave, en la adaptación de las explotaciones a la nueva legislación. En este sentido, solicitó a los parlamentarios que presionen a la Comisión Europea para que garantice que el sector de los huevos británico no sufra el mismo destino que el sector porcino, obligado a cumplir con la legislación nacional de bienestar años antes que el resto de Europa.

Por otra parte, el ministro de Agricultura del Reino Unido, Jim Paice, se comprometió el pasado octubre a hacer todo lo posible para defender al sector de los huevos importados que no cumplan las nuevas normas legales del Reino Unido, y tranquilizó a los productores británicos asegurándoles que han estado haciendo lo correcto al invertir grandes sumas de dinero en la mejora de sus instalaciones.

<http://www.egginfo.co.uk/page/ukeggs>

<http://ww2.defra.gov.uk/> ●



## EE.UU. propone el uso de sistemas de videovigilancia en los mataderos para asegurar el bienestar y la sanidad animal

El Departamento de Agricultura de Estados Unidos –USDA– ha publicado un proyecto de directrices para ayudar a los establecimientos de procesado de carnes y aves a que mejoren sus operaciones mediante el uso de sistemas de videovigilancia en sus plantas.

El propósito principal del proyecto para el uso de vídeo, vigilancia electrónica u otros equipos de grabación en los mataderos es que las empresas sean conscientes de que estos sistemas de control se pueden utilizar para garantizar que el ganado se maneja correctamente y que se cumplen las buenas prácticas comerciales, el control del inventario de productos o la seguridad alimentaria.

De acuerdo con esta recomendación, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del mismo Departamento –FSIS– está trabajando en las directrices para tener acceso a los registros grabados, ya que esta institución "reconoce la importancia de este recurso", en palabras de su administrador, Al Almanza.

El FSIS ha publicado la guía preliminar del proyecto mientras espera la aprobación de su uso, momento en el que emitirá las directrices finales. Hasta entonces, pueden introducirse aún ciertos cambios. ●



## Estudian la descongelación de la carne de pollo con ultrasonidos para mantener su calidad

Un grupo de investigadores polacos ha puesto en marcha un estudio para mostrar las bondades de la descongelación por inmersión asistida por ultrasonidos con el fin de preservar la calidad de la carne de pollo congelada. El estudio fue presentado dentro de la reunión del ICoMST en Jeju, Corea del Sur.

Los científicos midieron los cambios en las propiedades físicoquímicas de la carne de pollo, ya descongelada mediante inmersión, que había sido tratada con ultrasonidos de baja frecuencia a una intensidad media; utilizaron filetes de carne de pollo de pechuga, sin piel.

Se analizaron parámetros como el pH, la capacidad de retención de agua de la carne, la posterior pérdida de agua, la composición química y la textura y el color de la carne, entre otros. Los ultrasonidos fueron aplicados en tubos con una capacidad de 1 dm<sup>3</sup> y se utilizaron ultrasonidos a una frecuencia de 40 kHz.

El uso de los ultrasonidos supuso una menor pérdida de agua y un mayor rendimiento durante el cocinado posterior de la carne de aves. Además, se observó que si se aplican ultrasonidos de una mayor potencia se obtienen mayores pérdidas durante la descongelación.

Respecto al pH de la carne y la fuerza de corte de la carne descongelada, estos parámetros fueron menores que en el grupo de control analizado. Sin embargo el potencial de óxido-reducción y los parámetros de color fueron mayores que en las muestras de control.

Ante estas pruebas los investigadores estiman que este método de descongelación asistido por ultrasonidos resulta prometedor, tanto para la carne como para otras materias primas alimentarias. Sin embargo, admiten que hay que realizar más investigaciones y evaluarlo en términos de la seguridad alimentaria de los productos tratados. ●

## Las exportaciones mundiales de broilers aumentarán 3,3 % en el 2011

De acuerdo con el "Foreign Agricultural Service" –FAS–, del Departamento de Agricultura de Estados Unidos –USDA–, para el año 2011 se prevé que las exportaciones de carne de broiler de los principales países productores en el año 2011 sean de 8.954.000 toneladas, lo que representa un 3,3% por encima de las 8.666.000 ton estimadas para el 2010. Si se llega a esta cifra el año que viene, ello será un record mundial que representaría un 36,7% de aumento sobre las 6.552.000 tons del 2006.

Brasil se espera que sea nuevamente en el 2011 el principal país exportador, con 3.450.000 ton, lo que representaría un 38,5% del total global de las exportaciones y un 3,0% más que lo que habrá hecho este año. Las exportaciones de Estados Unidos en el 2011 se espera que sean de 3.016.000 ton, un 2,8% más que las de este año, en el cual sus ventas en el exterior han representado el 33,9% del total mundial.

Según el citado informe, Estados Unidos y Brasil "tienen una amplia producción y acceso al mercado" para satisfacer el aumento de la demanda de Rusia, Medio Oriente y otros mercados asiáticos. También añade que se espera un fuerte aumento de las importaciones de Rusia, en donde Estados Unidos puede cubrir la cuota permitida.

En el 2011, la producción mundial de broilers de los principales países se espera que aumente hasta unas 76.209.000 ton, lo que sería un 2,4% por encima de las 74.406.000 ton previstas para este año y un 18,2% sobre las 64.496.000 ton del 2006.

Estados Unidos es el líder mundial en la producción de broilers, con el 21,8% del total y en el 2011 se espera que lleguen a las 16.637.000 ton. Le seguirán China, con 13.000.000 ton y el 17,1% del total, Brasil, con 11.750.000 ton y el 15,4% del total y la Unión Europea, con 9.000.000 ton y el 11,8% del total. ●

(Continúa en pág. 49)