

Investigadores australianos relacionan la calidad de la cáscara con la seguridad del huevo

Un proyecto de la Universidad de New England, en Australia, ha aportado nuevos datos sobre cómo los defectos en la calidad y la estructura de la cáscara del huevo incrementan el riesgo de que las bacterias puedan penetrar en el interior del producto.

La profesora asociada Juliet Roberts, asegura que Australia no tiene problemas con la *Salmonella enteritidis* en sus aves, como sí ocurre en Norteamérica y Europa. Sin embargo, la *S. typhimurium* produce enfermedades transmitidas por alimentos de vez en cuando, y en algunos casos, se han debido al consumo de huevos. Por esta razón, la industria necesita estar atenta en todo momento y monitorizar el impacto de patógenos transmitidos por el alimento como salmonela en huevos y ovoproductos.

El proyecto realizado en la Universidad de New England investiga la incidencia y significancia de defectos menores en la ultraestructura de la cáscara del huevo, como la translucidez, que permite observar manchas de color más ligero cuando éste se sostiene sobre una fuente de luz. Estas manchas aparecen cuando la humedad del albumen del huevo se filtra en espacios de dentro de la fina estructura de la cáscara, que son difíciles de detectar en huevos muy frescos.

El estudio pone en evidencia que las regiones translúcidas de la cáscara de huevo son más fácilmente atravesadas por las bacterias que las no translúcidas. Otro ras-



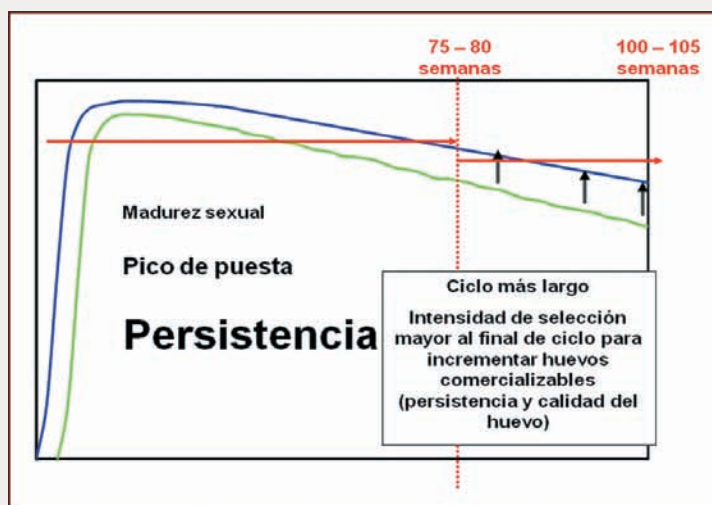
go de las cáscaras de huevo que se investigan son las microgrietas, que son muy finas y no visibles a simple vista. Las microgrietas tienen el potencial para facilitar la entrada de las bacterias en el huevo.

La capa más externa de la cáscara, la cutícula, presenta una importante barrera que cubre la superficie del huevo y bloquea parcialmente los poros. A continuación está la cáscara en sí misma, que proporciona una barrera mecánica, así como una matriz orgánica que contiene factores antimicrobianos. Las membranas de la cáscara externa e interna también poseen propiedades antimicrobianas, al igual que el albumen. ●

Selección para obtener 500 huevos en ciclos de puesta de 100 semanas

Con el objeto de aumentar el número de huevos comercializables por ave alojada, lo que implica seleccionar para una mejor persistencia de puesta, viabilidad y calidad de huevo, ISA ha incrementado la capacidad de sus naves de selección de líneas puras. Esta inversión permite que las hembras de las líneas puras se mantengan en producción hasta las 100 semanas de edad. El objetivo final es seleccionar unas ponedoras comerciales que produzcan hasta 500 huevos en un solo ciclo de puesta de 100 semanas, sin muda.

El incremento del número de huevos puede obtenerse o bien mediante el adelanto de la madurez sexual, o bien con una mejora del pico de puesta o gracias a la persistencia de la producción. Para la mayoría de los productos seleccionados por ISA, el programa de mejora genética no busca una mayor precocidad; por otra parte, los picos de producción que se obtienen hoy en día, con buenas condiciones de manejo, ya son muy altos, por lo que la mejora que se puede esperar para este criterio es mínima. Por ello ISA ha apostado por la mejora de la persistencia para conseguir más huevos con unos ciclos de producción más largos. ●



Confirman un brote de gripe aviar en el suroeste de japon

El pasado 2 de diciembre el Gobierno de Japón confirmó la aparición de un brote de gripe aviar en una granja del suroeste del país, el primero que se detecta en el archipiélago desde febrero de 2009.

El brote se produjo en una granja avícola de la prefectura de Shimane, en la cual se dispararon las alarmas tras hallarse varios pollos muertos que dieron positivo en las pruebas preliminares de la gripe aviar, informó la agencia local Kyodo.

Como medida de precaución se sacrificaron 3.300 pollos pese a que aun no se habían realizado las pruebas definitivas que luego confirmaron la presencia del virus. Éste pertenece a la cepa H5, según las autoridades, aunque no especificaron si se trataba de la virulenta variante H5N1.

Posteriormente se sacrificaron otros 23.000 pollos para contener el brote, al tiempo que se restringió el movimiento de pollos y huevos en un radio de diez kilómetros de las instalaciones afectadas.

Las autoridades sospechan que la enfermedad fue introducida por un ave silvestre en la granja, situada cerca de un lago en el que recalcan numerosas aves migratorias. Por el momento no se han detectado otros casos, ni en Shimane ni en la vecina provincia de Tottori.

Se trata del primer brote de gripe aviar que se confirma en Japón desde febrero del año pasado, cuando se descubrió un brote de la cepa H7, considerada de bajo riesgo, en una granja de la provincia de Aichi, en el centro del país. EFEAGRO ●

El productor de pavos Bernard Matthews muere a los 80 años



Bernard Matthews, el granjero más famoso de Gran Bretaña, conocido por ser el dueño de la empresa avícola más importante de Europa -negocio que inició con una inversión de poco más de tres euros, 20 huevos de pavo y una incubadora de parafina de segunda mano- murió el pasado 25 de noviembre, con 80 años, en su casa de Great Witchingham, Norfolk.

Matthews era el propietario de Bernard Matthews Farms, con una facturación actual de 384 millones de euros al año y 2.000 empleados, repartidos entre sus 57 granjas en Norfolk, Suffolk y Lincolnshire. La elevada producción anual -más de 7 millones de pavos al año- motivó que en 1960 entrara en el libro Guinness como el mayor productor avícola de Europa.

En 1982 lanzó su primer producto congelado, y colaboró en los primeros procesos para convertir el pavo en una alternativa barata a la carne roja, atendiendo también a sus bajos contenidos en grasas. La empresa posee actualmente, además de granjas y mataderos, fábricas de piensos y un laboratorio propio acreditado, y aseguran que garantizan una "total trazabilidad desde la granja hasta la mesa".

Posee la acreditación ISO 4001, lo que significa que cumplen la norma británica para la gestión de los riesgos ambientales, un ámbito en el que aseguran que tiene intención de seguir siempre mejorando, concretamente en cuanto al ahorro de agua, a un uso eficiente de la energía y a la gestión de residuos.

Matthews Farms, que la familia de Matthews todavía controla con el 98,9% de las acciones, tiene también operaciones en Alemania, Hungría y Nueva Zelanda. ●

La constitucionalidad de la Prop 2, en el punto de mira

El Tribunal Supremo de California podría ser requerido para pronunciarse sobre la constitucionalidad del proceso de votación de California. Aunque en principio parece altamente improbable, si esto ocurriera, todas las propuestas de voto adoptadas en este Estado en los últimos 100 años podrían ser declaradas nulas, y esto incluiría la normativa de alojamiento animal por la que se prohíben las gallinas en batería -Prop 2- (ver artículos publicados en esta revista en junio y diciembre de 2008).



Un abogado ha remitido una carta a los tribunales argumentando que el sistema de voto adoptado hace 99 años fue establecido incorrectamente -a través de una enmienda a la Constitución de California-; así, solicita que estos envíen el requerimiento para su revisión al Tribunal Supremo del estado californiano, ya que este es el proceso normal que llevan a cabo los tribunales federales para los temas que afectan a la jurisprudencia de los estados.

Según otro abogado consultado por la revista Feedstuffs, si el requerimiento se cursa y finalmente el Tribunal Supremo declara que el proceso no fue adecuadamente establecido, la sentencia efectivamente anularía todas las propuestas de voto adoptadas en el estado. Sin embargo, también argumentó que el Tribunal Supremo podría no tramitarla por considerar que si el proceso fuera declarado inconstitucional, sería extremadamente contraproducente para un número de leyes que han salido adelante a partir de más de 100 proposiciones. ●

EE.UU.: otro empleado infiel

El pasado mes de noviembre la prensa norteamericana acaba de sacar a la luz el caso de otro empleado "infidel" que se había dedicado a grabar subrepticamente lo peor de una granja de puesta, mostrando la oscuridad de algunos rincones, algunas gallinas atrapadas en los alambres de las jaulas, otras con dificultades para acceder al comedero o al bebedero, otras muertas, etc..

La granja en cuestión era una de las pertenecientes a la empresa Cal-Maine, la mayor productora de huevos de Estados Unidos -con 27 millones de ponedoras- y el vídeo grabado fue entregado a la HSUS -Sociedad Humana de los Estados Unidos- que, a su vez, lo pasó al Secretario de Agricultura, a la FDA -Administración de Drogas y Alimentos- y a los medios de comunicación. El fin, como ya viene siendo norma de la HSUS últimamente, demostrar la "crueldad" del sistema de explotación en baterías y relacionarlo con la contaminación de los huevos por salmonelas, añadiendo así más leña al fuego sobre el tema de la grave intoxicación alimentaria ocurrida en Estados Unidos el pasado verano...

Sin que al redactar esta noticia se sepa aun en que quedará la denuncia, lo que no dice la HSUS es que la persona que tomó el vídeo era un empleado de una granja de Texas que, al ingresar en la misma 28 días antes, había firmado un código de ética comprometiéndose, entre otras cosas, a no revelar o grabar nada en ella sin el permiso de su supervisor.... ¿Que diría la justicia ante ello?

La noticia, publicada por la revista "Feedstuffs", comenta también que esto coincide con un reciente informe, hecho público el pasado julio en un Symposium, en el que su autor, el Dr. P.S. Holt, del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, indica textualmente en sus conclusiones lo siguiente: "No existe un consenso general que demuestre la superioridad de un sistema de producción sobre otro en cuanto a la calidad de los huevos o la seguridad de los mismos... habiendo además muchas variables que interaccionan en la toma de decisiones con respecto al sistema de alojamiento".(*)

¿Cómo se compagina, pues, la insistencia de la HSUS - y otras organizaciones afines, de aquí y de allá, nos preguntamos nosotros - en demonizar el sistema de producción en baterías con la multitud de estudios científicos como éste?

(*) N. de la R.: Este informe será publicado próximamente en la revista "Poultry Science", pero los interesados en el mismo lo pueden descargar ya en: www.poultryscience.org/docs/PS_794.pdf

El precio del pavo bate récord en la semana de Acción de Gracias

En Estados Unidos, los precios del pavo alcanzaron durante la semana de Acción de Gracias valores especialmente altos, por encima de la media de este año. Los productores de pavos han visto cómo la demanda se ha mantenido moderada o en aumento.

Los pavos frescos estaban a 1,18 \$/libra, un 13,5% más caros que el año pasado, mientras que la pechuga fresca estaba a 2,74 \$/libra - un 57,5% más caras -(*), un precio sorprendentemente fuerte para esa época del año.

Según la revista *Feedstuffs*, los mercados reflejan el grado en el que la industria del pavo ha reducido su producción en los últimos dos años, en respuesta a los altos costes medioambientales que toda la ganadería está sufriendo en general. La situación también

es consecuencia de la demanda de maíz para la producción de etanol, así como de soja. La producción de pavos es un 1,8% inferior a la de hace un año, y el suministro *per cápita* será el más bajo desde los años 80.

Pese a todo esto, los comercios han mantenido los precios de pavo tan bajos como ha sido posible, con el objetivo de motivar a los consumidores -usando el pavo como gancho- a adquirir todo lo necesario para el Día de Acción de Gracias. A

pesar de que se estima que el coste de la cena de este día ha sido de un 1,3% más alto este año, el del pavo ha disminuido en 0,06 \$/libra.

En la foto, el Presidente Obama con sus hijas y el Presidente de la "National Turkey Federation", con el pavo tradicionalmente indultado para la fecha.



(*) Estos precios equivalen, respectivamente, a 1,97 y 4,57 €/kg