



La revista avícola española  
leída en más países

Edita:  
REAL ESCUELA DE AVICULTURA

Director:  
José A. Castelló Llobet  
jacastello@avicultura.com

Subdirector:  
Federico Castelló Fontova  
fcastello@avicultura.com

Redacción:  
Marisa Montes  
redaccion@avicultura.com

Colaboradores:  
Enrique García Martín;  
Carlos Dapoza; Rafael Durán;  
José A. Frejo

Maquetación:  
Dolors Guillén Plou  
dguillen@avicultura.com

Publicidad:  
Juan Manuel García Coronel  
juanmaGC@avicultura.com  
Tels 93 792 11 37 y 619 286 041

Suscripciones y atención al suscriptor:  
Irene Velasco  
Real Escuela de Avicultura  
Plana del Paraíso, 14  
08350 Arenys de Mar. Barcelona  
Tel. 93 792 11 37. Fax 93 792 15 37  
www.avicultura.com  
contabil@avicultura.com

Depósito legal:  
B. 429 - 1959. ISSN 0210 - 0541

#### PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN 2013

	1 año	2 años
España (sin IVA)	65 €	120 €
Extranjero (correo superficie)	95 €	190 €

#### Números sueltos

España	6 €
Extranjero	9 €

Portada: Lote de ocas en plena Sierra de Gredos (ver reportaje en página 46)

La revista SELECCIONES AVÍCOLAS publica artículos originales y reproduce trabajos presentados en otros medios de comunicación. Los artículos originales deben reunir unos determinados requisitos, que se indicarán a los interesados. Los artículos no originales provienen de trabajos presentados en congresos y simposios nacionales o internacionales, de otras revistas científicas o de divulgación, o de estudios publicados por centros experimentales de todo el mundo, para lo cual cuenta con expresa autorización.

SELECCIONES AVÍCOLAS, fundada en 1959 por Federico Castelló de Plandolit, es continuación de la primera revista avícola en castellano publicada en el mundo, «Avicultura Práctica», editada en 1896 por el Prof. Salvador Castelló.

## Una nueva amenaza para la avicultura

Porque de igual forma que, en su día, nos lo pareció lo que se iba cocinando fuera de nuestras fronteras en torno a la prohibición de las baterías de puesta convencionales, la de los antibióticos en la alimentación u otros muchos ejemplos sobre lo que, con más o menos retraso, ha tenido su origen en otros lares pero al final ha terminado por llegarnos, no creemos descabellado que lo que titulamos “una nueva amenaza” al final haga su aparición en España. Se trata, como se podrá ver con más detalle en la sección de noticias internacionales de este número, de la aparición en el mercado norteamericano del primer huevo artificial, que sus creadores, una empresa californiana no han tenido vergüenza en calificar de “falso huevo”. Compuesto enteramente vegetal a base de una mezcla de muy diferentes plantas, este huevo, naturalmente no en su forma en cáscara, sino como un preparado semisólido, se dice que posee unas excelentes cualidades ligantes, emulsionantes, espumantes, etc. para ser utilizado en sustitución de mayonesas o para entrar en la composición de galletería, bollería, suflés, etc. Según la misma noticia, hallada en un portal de Internet, la empresa creadora de este “falso huevo”, ve un mercado inmenso para el mismo solo en Estados Unidos, país en el que alrededor de un 33 % de todos los huevos producidos actualmente se destinan a la industria. También se afirma, según el mismo comunicado, que dado a probar en forma de mayonesa a un panel de degustadores y en comparación con un elaborado a partir de huevo “auténtico”, el resultado fue favorable al nuevo “invento”.

Ante la noticia, en primer lugar quisiéramos manifestar nuestra repulsa -aunque seguramente no sirva para nada- sobre la argumentación empleada por la empresa que ha desarrollado el producto para justificar su aparición en el mercado estadounidense. ¿Se le imagina nuestro lector? Afirman, nada menos, que su producto, al ser enteramente vegetal, y no de origen animal, no contribuye al aumento de gases invernadero en la atmósfera, que no se basa en algo obtenido en una “factoría animal” en las que las gallinas se apiñan en unos “imposiblemente pequeños espacios”, que tiene una absoluta seguridad alimentaria, que no puede transmitir una influenza aviar como la que ahora se propaga en China, que no contiene OGM, etc. En fin, unos argumentos totalmente repudiables por sesgados, cuando no falsos, creyendo por nuestra parte que para valorar algo no hace falta criticar a lo contrario... y menos con falsedades.

Por nuestra parte, el primer comentario que se nos ocurre es para preguntarnos sobre la necesidad de realizar un trabajo de ingeniería para crear algo con que sustituir al que quizás sea el alimento más perfecto que nos facilita la naturaleza, el huevo. La respuesta, obviamente, vendría dada por el ingenio y la ambición humanas, aspectos consustanciales con el espíritu emprendedor que de siempre ha caracterizado a la sociedad norteamericana, ya desde antes del “descubrimiento” de una bebida estimulante a base de cola, hoy asequible casi en todos los rincones de nuestro planeta. Y si con su “descubrimiento” logran afianzarse en el mercado, emulando a esta última en todo el mundo, solo cabría felicitarlos, aun reiterando nuestra repulsa por la antes citada argumentación empleada.

Sin embargo, dicho esto, queremos advertir que, de prosperar el proyecto, solo nos faltaría este invento para acabar de machacar al sector del huevo. “Como éramos pocos, parió la abuela”, dice el refrán popular y aquí añadiríamos algo parecido pues aunque la proporción de huevos que en España se destinan a la industria -alrededor de un 20 %- es muy inferior a la de Estados Unidos,



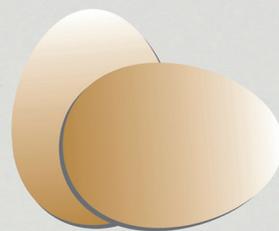
¿se imagina alguien lo que podría ocurrir si una cierta parte de esos huevos vendidos a peso se sustituyeran por el producto de marras?

Porque, aun sin apelar al calificativo de “comida-basura” con el que hoy se quiere denigrar a muchos de los productos que consume nuestra sociedad -por su bajo precio, su conveniencia, etc., no cabe duda de que los cambios que han tenido lugar en la misma... y los que vendrán, están configurando un mundo muy diferente del de nuestros abuelos en el que, nos guste o no, unos productos como el que aquí comentamos pueden tener su lugar.

# **MAXIGEN**

## **doble acción**

*La calidad es lo que importa*



### **MAXIGEN doble acción**

*Mejora la calidad del huevo*

*Aumenta la absorción de los minerales*

*Mejora la fijación del calcio*

*Mantiene la densidad de la clara*

*Reduce el estrés por calor*



**Trouw Nutrition**  
INTERNATIONAL