



Científicos piden forzar la gripe aviar para controlar su evolución

Un grupo internacional de científicos propone manipular genéticamente el nuevo virus de la gripe aviar -H7N9- para forzar sus mutaciones sucesivas de manera que se pueda controlar una potencial pandemia devastadora. Lo han hecho a través de una carta publicada en dos grandes publicaciones científicas, *Science* y *Nature*.

La gripe aviar que surgió este invierno en China es poco infecciosa pero muy letal: 130 afectados y de ellos 43 muertos. Y a comienzos de agosto se ha conocido el único caso de posible contagio entre humanos, entre un padre y su hija que le cuidó. El cierre de los mercados de aves en China logró frenar la extensión de los contagios, "pero sigue siendo una enfermedad extraordinariamente letal, comparada con la gripe estacional", explica el epidemiólogo del Hospital Clínico de Barcelona, Antoni Trilla. Por historia natural, el virus irá mutando y forzando barreras, de manera que podría convertirse con el tiempo en una gripe humana y muy letal.

La propuesta de los científicos es forzar esa evolución en el laboratorio, bajo extremas medidas de seguridad, y provocar desde allí la pandemia, para controlarla. La petición presenta dudas en la comunidad científica que no acaba de tener claro el beneficio de esos experimentos, más especulativos que aplicables. Es el modelo de otros dos ensayos semejantes que se hicieron hace meses con la otra gripe aviar, la H5N1, y que provocaron una fuerte polémica mundial. •



La Unión Europea respalda las medidas de Italia para controlar la gripe aviar

A fines del pasado agosto la Comisión Europea de la UE respaldó las medidas de precaución adoptadas por las autoridades italianas para controlar los tres brotes del virus H7N7 de gripe aviar detectados en la región italiana de Emilia-Romagna en las últimas semanas. Para ello, el 26 de agosto el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y Salud Animal, formado por expertos europeos, en una reunión extraordinaria adoptó una decisión que establece nuevas "zonas de riesgo" para evitar la propagación del virus, después de las ya acordadas una semana antes, indicó la Comisión Europea en un comunicado.

En particular, se aprobaron las restricciones acordadas en relación a los brotes detectados en granjas de Ostellato y Portamaggiore -de la provincia de Ferrara- y Mordano, en Bolonia, informó la Comisión Europea en un comunicado.

Los representantes italianos informaron de las estrictas medidas adoptadas para controlar la enfermedad, reducir su impacto en el sector de la carne de ave y prevenir todo tipo de riesgo potencial para la salud humana.

Tal como prevé la legislación europea en estos casos, las autoridades italianas están llevando a cabo el sacrificio de las aves y la creación de "áreas de protección y vigilancia" alrededor de las zonas afectadas. En esas áreas se aplican estrictas restricciones al movimiento de los animales y los productos derivados y se llevan a cabo controles veterinarios específicos. Las medidas se aplican a las granjas comerciales dedicadas a las gallinas ponedoras, la cría de pollos y de pavos e incluyen asimismo controles reforzados y medidas de bioseguridad aplicables a todo el sector de la carne de ave en Italia.

Italia notificó a Bruselas la detección de tres brotes de gripe aviar H7N7 en la segunda quincena de agosto, localizados en tres explotaciones de la región de Emilia-Romagna.

Dos de ellas son granjas productoras de huevos, con unas 700.000 gallinas ponedoras, y la tercera, dedicada a la cría de pavos, cuenta con unos 20.000 ejemplares.

Las investigaciones epidemiológicas realizadas sugieren que el origen de la enfermedad podría ser un brote de gripe suave que podría haber mutado en otro altamente patógeno. EFEAGRO •



Desinfectar el huevo de incubar sin dañar la cutícula

En Estados Unidos, a diferencia del huevo para el consumo, que por sistema es lavado y desinfectado –lo que en la Unión Europea no está permitido–, el huevo para incubar no pasa por este proceso con el fin de no dañar la cutícula protectora que, recubriendo la cáscara, evita el paso de bacterias hacia su interior. Y aunque las plantas de incubación intentan por todos los medios que los huevos a ser incubados tengan la máxima sanidad posible, no desean correr el riesgo de que su lavado haga aumentar el número de huevos "podridos" durante el proceso embrionario dentro de las máquinas.

Estas consideraciones han motivado que en la Universidad de Texas, Estados Unidos, el Dr. Craig Coufal haya desarrollado un sistema para higienizar los huevos para incubar sin dañar a la cutícula. Habiendo iniciado sus estudios sobre el tema en 1999, después de sus estudios de laboratorio el año pasado llegaron a construir el prototipo de una máquina que puede revolucionar el sector de la incubación.

El sistema se basa en someter a los huevos a un doble rociado con peróxido de hidrógeno y a continuación inmediata a una exposición la germicida luz ultravioleta, un proceso similar al que se emplea en los hospitales para esterilizar los instrumentos médicos. Según Coufal, aunque ni una cosa ni otra por separado son suficientes para eliminar las bacterias de la cáscara del huevo, las pruebas de laboratorio han demostrado que cuando los dos tratamientos se aplican conjuntamente ésta queda totalmente libre de ellas. La explicación se halla en que la luz ultravioleta cambia el peróxido de hidrógeno en iones de hidróxido, que son los responsables del éxito del proceso de desinfección.

Lo más importante es que el proceso no daña la cutícula del huevo y que las pruebas efectuadas con los tratados han demostrado que luego no tiene lugar ningún crecimiento bacteriano en su interior. El tratamiento puede realizarse "en línea", antes de la carga de los huevos en la incubadora y los resultados de las pruebas realizadas han demostrado que la incubabilidad no resulta afectada.

Según la noticia, publicada en un medio avícola norteamericano, en la actualidad se está trabajando para desarrollar un modelo industrial del prototipo con el fin de su aplicación industrial en las salas de incubación. •



El Dr. Coufal, examinando el segundo modelo de la máquina para desinfectar los huevos para incubar (Foto Texas A&M Agricultural College)

Foto: Texas A&M Agricultural Extension Service/Robert Burns.

Avicultores franceses aplastan 100.000 huevos

El pasado 8 de agosto un grupo de avicultores franceses aplastaron 100.000 huevos frente a una oficina de impuestos en Carhaix, Bretaña, en protesta por los bajos precios de los mismos, amenazando hacerlo a diario si la situación de sus precios no mejora.

El grupo, de unos 20 granjeros, dijo que esto equivalía a un 5% de la producción bretona diaria de huevos, pidiendo al gobierno un recorte de esta categoría de la producción nacional hasta encontrar un punto de equilibrio. Uno de ellos dijo a un redactor del periódico parisino La Parisien que los huevos no tenían sitio en el mercado francés y que el exceso de ellos debería ser exportado a países en desarrollo.

Según Yves-Marie Beaudet, director de la sección de productores de huevos en el Sindicato que representa a los avicultores en la Bretaña, dijo a la Agencia AFP que los productores perciben 0,75 € por kilo de huevos pero que el coste de producirlos es de 0,95 €

Esta es la última de una serie de protestas de los productores franceses de huevos que han tenido que esforzarse en invertir en el cambio a las jaulas enriquecidas mientras que el alza del coste de los piensos ha sido mucho mayor que los precios de mercado de los huevos. •



Gogol Mogol, el envase de huevos del futuro que protege, calienta y "cocina"



El envase "Gogol Mogol", diseñado por una agencia rusa especializada en diseño industrial -Kian-, aspira a convertirse en el revolucionario envase de huevos del futuro, ya que es capaz de proteger el delicado producto y también calentarlo e incluso cocinarlo en cualquier parte de forma autónoma.

Así lo explica Vega Rubio, desde la firma Coolhunting Community, quien constata la macro-tendencia mundial del "ready to use" en alimentación, es decir, productos destinados al consumo masivo y cuya preparación y consumo puede hacerse muy rápida.

Cada huevo es cuidadosamente envuelto de forma individual en lo que parece un envase de cartón reciclado común, pero que en realidad integra tres capas de auténtica tecnología, explica esta experta en tendencias en tendencias. En su interior contiene una membrana de separación con un catalizador y, debajo de esta, una capa de "material inteligente". La membrana divisoria está unida a una etiqueta que es visible desde el exterior del envase. Cuando se tira suavemente de la misma, el proceso de cocción se activa, desencadenando una reacción química entre el catalizador y el material inteligente para hacer que el huevo se cocine.

Esta tendencia ha surgido en Rusia y es probable que se extienda al resto del mundo y surjan empresas que diseñen nuevos "packaging destinados al futuro" explica Vega Rubio, quien puntualiza que su nombre - Gogol Mogol - en español es, sin embargo, un nombre de un famoso plato ruso - huevos batidos con azúcar -".

"Es una tendencia que se relaciona a su vez con macro-tendencias actuales del mercado por lo que le auguramos un amplio recorrido", afirma Vega. "Las empresas de agroalimentación son clave en la educación del consumidor y en que éste exija productos de calidad para su consumo. La unión de gastronomía y diseño resulta perfecta en este cometido".

Gogol Mogol está diseñado para no ocupar mucho espacio, para ser funcional y fácilmente transportable, añade. "La empresa que lo ha empezado a comercializar, busca iniciar la apertura de una nueva categoría de productos, saludables y cercanos que sean fáciles de preparar" agrega Rubio, quien zanja: "Es muy probable que el futuro de los lineales esté lleno de propuestas de este tipo".

Ahora sólo queda esperar para ver si el "Gogol Mogol" llegará o no a nuestras mesas. EFEAGRO •



Colombia comercializará huevo en lonchas, un producto único en el mundo

Los avicultores del Cauca, en el suroeste de Colombia, empezarán a comercializar en los próximos meses huevo en lonchas, un alimento natural que según sus creadores es único en el mundo, con alto valor nutritivo y nace como producto para el consumo interno y la exportación.

Las "ovitas", como han sido bautizadas las tajadas de huevo que se asemejan en su presentación al queso para sandwich, han sido desarrolladas por los investigadores de Ovopacific, una empresa constituida por ocho importantes granjas avícolas del Cauca, según ha informado Colombia.inn.

"Es un producto fácil de consumir, bajo en grasas y saborizado", explicó a Colombia.inn el gerente de Ovopacific, Diego Gerardo Ospina, al afirmar que "tiene condiciones nutricionales superiores al jamón o al queso". Ospina aseguró que "no hay alimento en el mundo como este" y adelanta que se podrá adquirir, en su primera etapa, en tiendas y supermercados colombianos a un precio similar al jamón premium, aunque definitivamente será "un producto de exportación".

Ovopacific nació en 2012 con muchos retos, entre ellos la creación de las "ovitas", y en este tiempo ha logrado que la caducidad de los productos perecederos derivados del huevo pase desde los 15 ó 20 días hasta 45 días gracias a un innovador proceso de ultrapasteurización.

Otro hito es haber organizado a los productores de la región para el transporte y la importación conjunta del alimento de las aves, así como ver crecer de forma considerable la producción de huevo líquido. "Veníamos de un promedio de 60 toneladas mes, equivalente más o menos al 4 % sobre la demanda nacional. Hoy en día estamos vendiendo 150 toneladas y eso significa más del doble, hasta el 10 ó 12 % de la producción nacional", dijo Ospina sobre ese producto de valor agregado para la elaboración de salsas y mayonesas.

La planta, que procesa a diario 150.000 huevos de gallina, está en el municipio de Puerto Tejada - suroeste del país -, donde ingenieros y biólogos se han apropiado de una base tecnológica pionera en Colombia.

Las ocho granjas que conforman Ovopacific producen 4,5 millones de huevos diarios.

Uno de los socios de Ovopacific es AgroCol, cuyo gerente general, Juan Pablo Vélez, señaló que los beneficios son "inmensos" por el solo hecho de lograr que productores que son competidores en el mercado tengan la madurez suficiente de saber que también son "socios y aliados", y que ninguno es "suficientemente importante para atender retos de forma individual".

"Las lonchitas nos han permitido incursionar en alternativas de comidas fáciles, que nos está pidiendo el consumidor, pero por ser fáciles no significa que sean comida chatarra o de mala calidad", advirtió Vélez. EFEAGRO •