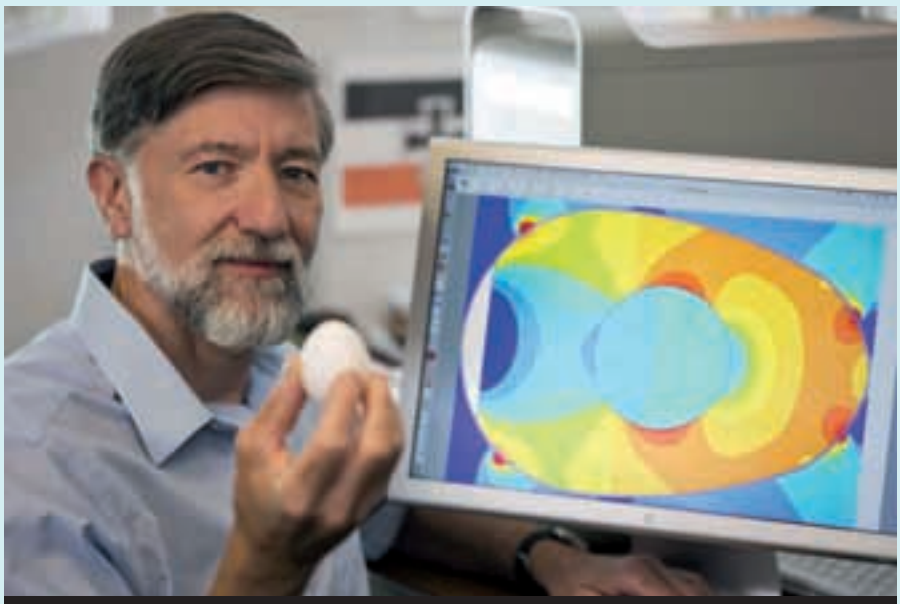
Nuevo método para la pasteurización del huevo

En Estados Unidos, los científicos del Princeton Plasma Physics Laboratory –PPPL– y el Departamento de Agricultura del país han desarrollado una nueva técnica para pasteurizar rápidamente los huevos con su cáscara sin dañar al delicado albumen de los mismos.

El método utiliza una energía de radiofrecuencia –RF– con el fin de transmitir calor hasta la yema, a través de la cáscara, mientras que se hace rotar el huevo, al mismo tiempo que un flujo de agua fría se echa sobre el mismo con el fin de proteger el albumen. Por último, se sumerge el huevo en agua caliente con el fin de pasteurizar el albumen y finalmente la yema.

El objetivo es producir un huevo pasteurizado que es difícilmente distinguible de otro que no lo ha sido, a diferencia de lo que ocurre con los huevos pasteurizados en agua caliente durante una hora y cuyo albumen pierde en parte su translucidez. La complicación del nuevo proceso estriba en que el albumen del huevo es más sensible a un sobrecalentamiento que la yema y para ello la energía RF debe pasar a través de aquel hasta llegar a ésta, que requiere una mayor temperatura para ser pasteurizada.



El ingeniero Chris Brunkhorst, del PPPL, mostrando un huevo mientras que una imagen de ordenador simula los niveles de RF que diferentes partes del mismo absorben durante una experiencia.

El sistema opera a través de lo que se conoce como "calentamiento óhmico" en el cual la energía RF crea una corriente eléctrica que produce calor dentro del huevo, algo parecido a lo que ya practican algunas industrias alimenticias para calentar, hornear y secar una amplia gama de productos.

El proceso, cuando llegue a desarrollarse industrialmente, puede conducir a una rápida reducción de las salmonelosis transmitidas a través el huevo cuando estos se consumen en crudo o muy poco hechos. Esto es una preocupación nacional en Estados Unidos en donde se estima que se producen algo más de 110.000 casos al año. Aunque entre el huevo-cáscara comercializado al detall en el país se estima que menos del 0,5 % se halla pasteurizado, la legislación federal obliga a realizar este proceso para todas las industrias elaboradoras de huevo líquido para la elaboración de cremas, salsas, aliños, etc. •

Cerca de 300 afectados por un brote de salmonella en EE.UU.

Según ha informado el Departamento de Agricultura de Estados Unidos a comienzos del pasado octubre, cerca de 300 personas han resultado afectadas en 18 estados del país por un brote de salmonella detectado en productos a base de pollo de la empresa Foster Farms.

Con este motivo, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura emitió una alerta en la que señala que el brote está "en desarrollo". La mayoría de los afectados por el brote están en California, ya que Foster Farms tiene plantas en ese estado y en los de Washington, Oregón y Alabama.

La bacteria detectada, la salmonella Heidelberg, es una variante resistente a los antibióticos y difícil de tratar.

Según los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades, este año ya hubo un brote de salmonella vinculado a productos de Foster Farms que se declaró por finalizado en julio y dejó un saldo de 134 afectados en 13 estados.

La salmonella, que provoca diarrea, dolores abdominales y fiebre, es la principal causa de intoxicaciones alimentarias en EE.UU. y se evita cocinado bien los alimentos o mediante la pasteurización. •

Detectan un brote de gripe aviar en el estado australiano de Nueva Gales del Sur

Según una información del 16 de octubre las autoridades australianas han detectado un brote de gripe aviar en una zona rural del estado de Nueva Gales del Sur, aunque la infección causada por la cepa H7 no es altamente peligrosa como la H5N1 que mata a los humanos.

Esta cepa de gripe aviar, detectada en las granjas de la compañía Langfield Pastoral, que cría a unas 400.000 gallinas en la localidad de Bendick Murrell, a unos 371 kilómetros al oeste de Sídney, ha sacrificado unas 2.000 aves. Las autoridades sanitarias han confirmado que los huevos de esta empresa pueden ser consumidos porque no representan una amenaza a los humanos, aunque consideran la posibilidad de sacrificar otros miles de aves de esta granja que está en cuarentena.

Se cree que la cepa del H7 ha sido propagada por patos salvajes en la granja de la familia Langfield, conocidos en Australia por innovación en la producción de huevos, mejoras en el bienestar de las aves y por adoptar técnicas para la crianza de estas aves fuera de las jaulas.

Por otro lado, Peter Scott, veterinario aviar de la Universidad de Melbourne, indicó que si bien no hay evidencias de que la cepa H7 suponga un riesgo a la salud de los humanos, ésta es altamente infecciosa y aconsejó a las personas que manipulan aves a tomar las debidas precauciones. EFEAGRO •

Alemania: prohibición de sacrificio de los pollitos machos

A comienzos del pasado noviembre una nueva amenaza ha surgido en Alemania para las salas de incubación de pollitas para puesta: la prohibición, para dentro de un año, de sacrificar a los pollitos macho, hermanos de las pollitas, cuya utilidad es nula.

El tema se hizo público en una reunión de los distribuidores franquiciados de Lohmann Tierzucht, a consecuencia de la prohibición, unos días antes, del Estado de Nordrhein Westfalen de proceder a este sacrificio en las salas de incubación, dando como plazo a estas un año para que hallen un método alternativo para deshacerse de los mismos sin recurrir a ello. Y de forma inmediata, los políticos del vecino Estado de Niederschsen anunciaban que estaban pensando hacer lo mismo, lo cual daría pie para que tal prohibición se extienda al resto de Alemania y quien sabe si también a otros países.

Hasta aquí la noticia escueta, a la que han seguido inmediatamente las voces de quienes se han manifestado en contra de tal medida, de consecuencias muy serias para el sector avícola ya que no se conoce ninguna alternativa posible para solventar el problema que representa la eliminación de estos pollitos por las salas de incubación. •

El plazo para obtener "de facto" el título de Veterinario Diplomado en Ciencia Avícola por el ECPVS se cierra el 30 de noviembre

A semejanza de otros colegios veterinarios europeos, recientemente se ha creado el ECPVS o "European College of Poultry Veterinary Science" –ECPVS-. Su objetivo es avanzar en el conocimiento científico de la ciencia veterinaria avícola en Europa y en el reconocimiento y competencias de aquellos que la practican. Este colegio, pues, pretende conseguir este fin con tres objetivos: definiendo los prerrequisitos y estándares para esta educación de posgrado, examinando y acreditando a los candidatos y promoviendo la investigación en la ciencia veterinaria avícola. El ámbito de actuación se centra únicamente en las aves de producción y en las aves silvestres pero en estas sólo en lo que en ellas su epidemiologia, patogenésis, etc, pueda afectar a la avicultura industrial. El ECPVS está reconocido dentro de la red de excelencia de especialistas veterinarios del "European Board of Veterinary Specialisation" –ABVS-.

Al igual que el resto de "European Veterinarian Colleges", este colegio de excelencia exigirá rigurosos exámenes a todos los candidatos para obtener esta diplomatura posgrado, pero inicialmente, y por única y exclusiva vez, ha abierto una "ventana de tiempo" para que aquellos veterinarios europeos que quieran obtener esta diplomatura puedan hacerlo sin pasar examen alguno.

Para poder presentarse a este reconocimiento "de facto" hay que leer las bases en su web y presentar la candidatura para su evaluación. En caso de reunir los requisitos y ser aceptada por el ECPVS se obtendría "de facto" y por única vez el título de Diplomado en Ciencia avícola por el ECPVS. Es importante destacar que esta ventana de tiempo se cierra el 30 de noviembre de 2013. Pasado este plazo ya será necesario someterse a un exhaustivo examen para obtener este reconocimiento. En la actualidad el ECPVS cuenta con 27 miembros en toda Europa y entre ellos hay un solo español. •

Entre gigantes anda el juego

Efectivamente, desde hace ya tiempo la República Popular China y Estados Unidos se hallan enzarzados en una agria disputa sobre el comercio de canales de pollo y de ganado mayor y, concretamente, sobre las barreras que aquel país ha puesto para evitar la entrada de las carnes procedentes de este último.

El tema no es nuevo y trabas de diversos tipos las ha habido y las habrá en la historia de la avicultura –así como de otras producciones animales- para proteger a lo propio –por ejemplo, huevos o pollos– como la competencia o el "dumping" de otro país.

En el caso actual, la buena noticia para el sector del broiler norteamericano viene de haber terciado ahora en el tema la Organización Mundial de Comercio –WTO- dictaminando que la imposición de una traba arancelaria en contra de la entrada de canales de pollos norteamericanas viola las reglas del comercio internacional. Por tanto, se obliga a China a cumplir con las mismas y que no intente apelar a esta resolución. •

Programa para desarrollar resistencia a la enfermedad y tolerancia al calor, para África

Un nuevo programa que identificará los genes cruciales para la cría de aves que puedan desarrollar tolerancia al calor y resistencia a una enfermedad infecciosa –específicamente la Newcastle– ha sido lanzado bajo el liderazgo de la Universidad de Davis, California.

Como el impacto económico global de la virulenta enfermedad de Newcastle es enorme, este proyecto es particularmente importante para África, en donde las enfermedades infecciosas causan anualmente unos 750 millones de bajas. La enfermedad de Newcastle es una amenaza global para la seguridad, habiendo causado en el 2002 la muerte de unos 4 millones de aves en California y costando unos 160 millones de dólares el erradicarla.

El nuevo esfuerzo intenta aumentar sustancialmente la producción avícola en las pequeñas poblaciones rurales africanas con el fin de mejorar las condiciones de vida de sus habitantes. Para ello se ha establecido un nuevo laboratorio contando con la ayuda de la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional, como parte de la iniciativa del Gobierno norteamericano "Feed the Future" para la seguridad alimentaria mundial.

Según Huaijun Zhou, principal investigador del programa y profesor de ciencia animal en el Colegio de Agricultura y Ciencias Ambientales de la UC Davis, la resistencia a la enfermedad es uno de los caracteres de mayor importancia económica en la producción avícola. Por tanto, un reto a lograr mediante la selección genética tradicional así como por las oportunidades tecnológicas que brinda la avanzada genómica es solventar los problemas para los pobres países en desarrollo, estudiando más a fondo la relación entre la genética y el sistema inmunitario.

En la investigación de UC Davis también colaboran Rodrigo Gallardo, profesor de la Escuela de Medicina Veterinaria, y Ermias Kebreab, profesor del Departamento de Ciencia Animal. El grupo de la UC Davis también se halla acompañado por los profesores Sue Lamont y Jack Dekkers, de la Universidad de Iowa; Boniface Kayang, de la Universidad de Ghana, Peter Msoffe de la Universidad Sokoine, de Tanzania y Carl Schmidt, profesor de la Universidad de Delaware. •

Australia: veto para el año 2018 a los huevos de gallinas en batería

Según ha hecho saber la segunda cadena de supermercados australianos, Woolworths, a partir del año 2018 solamente venderán huevos de gallinas que no estén alojadas en baterías. Con ello se suma a lo anunciado por su rival, la cadena Cole´s, que a comienzos de este año anunciaba lo mismo y que en este caso afectaba al suministro de sus productores, representando a unas 350.000 gallinas.

En Australia, el sector de los supermercados está mucho más concentrado que en Estados Unidos o Gran Bretaña, estimando un estudio reciente que entre las dos empresas principales, que antes controlaban el 80 % del mismo, al entrar en el mismo otra empresa, Aldi, aun siguen acaparando el 60-70 % del mercado.

Woolworth, en realidad, ya dio sus primeros pasos en contra de las gallinas en jaulas cuando en el 2009 comenzó a vender los huevos con indicación del sistema de producción, en jaulas, sobre yacija o de gallinas al aire libre. En aquel año, el 70 % de los huevos que comercializó procedían de gallinas en batería, mientras que actualmente ya solo el 50 % tienen este origen

Según un portavoz de la "Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals", el paso dado ahora por Woolworth indica lo eficaz que puede ser el poder de los consumidores que, pese al aumento de precio que tienen los huevos producidos por gallinas "no de batería", no dudan en elegirlos porque consideran más importante velar por el bienestar de las aves. •