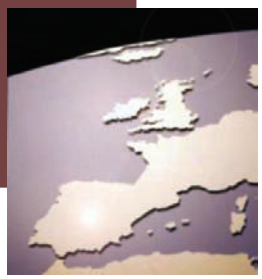

# Aprobación en el 7º Programa Marco del proyecto CAMPYBRO para reducción de la infección de *Campylobacter* en la avicultura de carne

La campilobacteriosis es la zoonosis más importante de la Unión Europea, con 220.209 casos habidos en 2011, una incidencia real estimada de 9 millones de casos y un coste de 2.400 millones de €/año en la misma.

Por otra parte, la carne de ave es la mayor fuente de infección humana y existe una correlación directa entre la contaminación de las manadas con la de las canales, mientras que estudios a nivel europeo han mostrado una prevalencia media en las manadas de 71%, que en el caso de España era del 88%. Sin embargo, todavía no hay una estrategia eficaz, fiable y práctica para prevenir o para reducir la colonización de *Campylobacter* en pollos de engorde.

Recientemente se ha aprobado el proyecto CAMPYBRO "Control of *Campylobacter* infection in broiler flocks through two-steps strategy: nutrition and vaccination" http://campybro.eu, financiado por el 7º Programa Marco de la Unión Europea. El objetivo del mismo es el desarrollo de estrategias en dos etapas con el fin de reducir los niveles de contaminación de *Campylobacter* en la producción avícola, ya que en este momento se cree imposible erradicar la enfermedad.

La primera estrategia se basa en intervenciones nutricionales en la dieta a través de: 1) una combinación sinérgica de diferentes aditivos, tales como extractos de plantas, ácidos orgánicos, prebióticos, o probióticos, ácidos orgánicos y sus interacciones, y 2) la presentación de la dieta, por el tamaño de partícula, el tipo de cereal y la utilización de trigo entero.

La estrategia nutricional será desarrollada a través de 4 paquetes de trabajo –WP-, en los que se realizarán ensayos con pollos infectados en condiciones experimentales -mediante exposición- y reales y también se evaluará el efecto de las estrategias desarrolladas sobre la productividad de las aves. La segunda estrategia es el desarrollo potencial de una vacuna, través del uso de la vacunología inversa. Los resultados esperados del proyecto son el desarrollo de una estrategia a corto plazo a través de intervenciones nutricionales, basadas en una combinación sinérgica de aditivos y la presentación de alimentación, y una estrategia a medio-largo plazo a través del desarrollo de una nueva vacuna para reducir la prevalencia de *Campylobacter* en las manadas de pollos de engorde.

El proyecto CAMPYBRO está formado por las asociaciones de productores de pollos de España –PROPOLLO-, Francia -FIA y CIDEF-, Holanda –NEPLUVI- y Hungría –BTT-, una empresa productora –Explotaciones Avícolas Redondo-, un laboratorio especializado en la producción de vacunas -CZ Veterinaria-, un laboratorio de análisis de Hungría –Mikrolab-, y dos centros de investigación –ANSES, en Francia e IMASDE Agroalimentaria S.L., en España-, y va a ser desarrollado entre 2013 y 2016. El proyecto será coordinado por este último centro. •

# Campaña de huevo hilado genera cuarenta empleos y se adapta al consumidor

La campaña de Navidad de uno de los productos estrella de la empresa Yemas de Santa Teresa, el huevo hilado, ha generado este año cuarenta empleos para elaborar un producto artesanal altamente demandado en esta época del año y que, además, ha obtenido el sello Khoser, apto para el consumo de personas que profesan la religión judía.

Según Carmen Osete, responsable de mercado de la empresa, este distintivo lo obtienen "muy pocas marcas", explicando que también lo ha conseguido para otros productos artesanales que elaboran, como las famosas Yemas de Santa Teresa, el membrillo o las empanadillas de yema.

Aunque el huevo hilado se elabora durante todo el año en el obrador de la firma, en Ávila, es en Navidad cuando se registra una mayor demanda del producto, lo que genera una campaña específica que arranca a finales de octubre y se desarrolla hasta fin de año. No en vano, en torno al 75 % de las ventas de este producto se registra en esta época del año, de modo que, en la actualidad, Yemas de Santa Teresa produce unos dos mil kilos diarios de huevo hilado, con destino, principalmente, al mercado nacional.

El huevo hilado es un producto delicado, que no permite mayor caducidad si se mantienen sus características, como es el ser cien por cien natural, sin conservantes ni aditivos. Su característico color anaranjado –el grado 13 de la escala DSM-, propio del producto, se debe a la alimentación de las gallinas.

Los artesanos reciben las yemas de huevo enteras y las tamizan, para introducirla después en un almíbar a 120 ºC de temperatura, al que va cayendo, por los embudos que se emplean, en forma de hilos, lo que da nombre al producto. De esta forma, se ha conseguido un producto sin gluten que, además, ha obtenido el sello Khoser, es decir, un alimento que pueden tomar las personas de religión judía, algo que poquísimas marcas tienen.

Asimismo, la marca Santa Teresa ha sido reconocida como colaboradora del V Centenario del Nacimiento de Santa Teresa de Jesús, que se conmemora en el año 2015. En este sentido, la firma ha creado una edición especial de las famosas yemas, en cuyo envoltorio se puede ver el logotipo del quinto centenario. Con este motivo y tras la constitución de la Comisión Nacional para la celebración de este evento, ha lanzado además al mercado un nuevo producto, que refuerza la implicación de la marca en la promoción y la difusión de este evento. EFEAGRO •

# JORNADAS AGRIFOOD

Durante los días 14 y 15 del pasado noviembre tuvieron lugar, en Lérida, las Jornadas Agrifood en su segunda edición. Bajo el título "Crear y capturar oportunidades de negocio", ofrecieron interesantes conferencias que versaron, principalmente, sobre la optimización de sistemas en diferentes ámbitos de la ganadería, desde la fabricación de piensos hasta el engorde o la producción láctea.

Jan Brouwers , Director Comercial Internacional de Agrovisión , de la cual Agrifood es representante en España, ofreció la posibilidad de mejorar los rendimientos de las instalaciones ganaderas con una gestión que podría parecer de futuro, pero que ellos implementan en la actualidad con la aplicación de sistemas informáticos. Por otra parte, con el título "Nuevos retos para la producción animal europea" el Dr. Joaquim Brufau, director del IRTA, nos ofreció una interesante ponencia versada en la utilización de aditivos en sustitución de piensos medicados, la huella del carbono y la percepción del consumidor

LaS Jornadas se desarrollaron el Parc Tecnològic Agroalimentari de Lleida y fueron inauguradas por Miquel Molins, Director General de Agricultura y Ganadería de la Generalitat de Catalunya. Participaron y colaboraron, empresas de la talla de Feed Management Systems™, Nutral, SCA, Evolution Algorithms, IRTA o Tests&Trials. •

# Un extracto de cresta de gallo, saludable para las articulaciones

Según la Universidad Rovira i Virgili –URV-, de Tarragona, un estudio que ha durado cinco años y en el que también han participado otros centros, indica que el extracto de la cresta de gallo es saludable para las articulaciones. El extracto se podrá incorporar a productos lácteos de consumo diario, como por ejemplo la leche, el yogur o el queso fresco y la Comisión Europea ha aprobado ya este nuevo ingrediente saludable.

El producto será comercializado por la empresa Bioibérica, de complementos alimentarios y salud animal, con sede en Madrid, bajo la marca Mobilee y será uno de los primeros *"novel foods"* -alimentos no usados de manera extensiva para el consumo humano- que se han aprobado en España. Esta empresa ha llevado a cabo estudios de eficacia, estabilidad, seguridad y toxicidad del extracto de cresta de gallo -rico en ácido hialurónico- en colaboración con varias universidades, hospitales y centros de investigación.

Uno de ellos fue el realizado en Reus para valorar la eficacia y la seguridad de un yogur desnatado suplementado con Mobilee, para lo cual unos pacientes -entre 20 y 70 años- tomaron el producto que contenía el mismo y otros no, valorándose posteriormente sus efectos en la función articular, la evolución ecográfica y la calidad de vida de los adultos con gonalgia -dolor en la rodilla- de baja intensidad.

Participaron 80 voluntarios de y los resultados del estudio han formado parte de la evidencia científica que ha presentado la empresa en la solicitud de su Novel Food. Los resultados indican que es un producto seguro y estable, que no altera ni el olor ni el sabor del alimento en el cual se incorpora y que es beneficioso para preservar la salud de las articulaciones.

En el estudio han participado el Centro Tecnológico de Nutrición y Salud –CTNS-, con sede en Reus, y la citada URV, con la colaboración del Hospital Sant Joan de Reus, integrantes del clúster de Nutrición y Salud AINS. También ha participado la UAB, la Universitat de Illes Balears, el Clínic de Barcelona, el Instituto Poal de Reumatología de Barcelona, el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación –CSIC– y los norteaméricanos Henry Ford Health System, de Detroit y Miami Research Center, de Florida. •

# Nuevo distribuidor de BRINSEA en España

Finca Casarejo, empresa familiar dedicada a la compra y venta de aves, tanto de corral como silvestres, ha obtenido la distribución, en exclusiva para España, de las incubadoras de la prestigiosa marca BRINSEA así como toda su gama de productos.

BRINSEA es una empresa del Reino Unido especialista en incubación y que lleva desde 1976 centrada en el diseño de incubadoras consiguiendo una alta fiabilidad, practicidad y mejores tasas de nacimientos con pollos sanos.

Finca Casarejo, ubicada en Navalmoral de la Mata, Cáceres, distribuye también en exclusiva para España y Portugal las incubadoras alemanas HEKA , así como los productos alemanes SOLLFRANK. Además poseen la editorial Sílaba Tónica, editora de la revista AVIOCIO, referente en la avicultura de ocio en España y que cuenta en la actualidad con más de mil suscriptores.

Todos sus productos se pueden adquirir en fincacasarejo.com, página web en la que se puede disfrutar de las imágenes de más de 150 razas de gallinas diferentes y cerca de 180 de diversas aves. •