Francia: fuerte aumento de su producción de huevos

Según los balances provisionales del pasado marzo de los Servicios de Estadística del Ministerio de Agricultura de Francia, la producción de huevos para el consumo del país vecino durante el año 2013 fue de 15.200 millones de unidades o su equivalente de 927.300 toneladas, lo que represente un aumento del 22,4 % con respecto al año anterior.

Debido al hecho de una mejora del balance de los mercados exteriores en huevos y ovoproductos, el consumo interior francés de huevos ha aumentado de forma más moderada, pero aun así fue del 15 % durante el último año. De media, promediando los tres últimos años, se considera que es de 216 unidades *per cápita* y año.

Nueva técnica de pasteurización del huevo

El Departamento de Agricultura de Estados Unidos –USDA– ha anunciado que están trabajando en un proyecto de investigación para poder pasteurizar los huevos en cáscara sin afectar negativamente a su textura, color, gusto y otras características organolépticas. El anuncio tiene importancia porque en EE.UU. se estima que uno de cada 20.000 huevos producidos tiene un alto riesgo de estar contaminado de salmonelas, especialmente de la *S. enteritidis*.

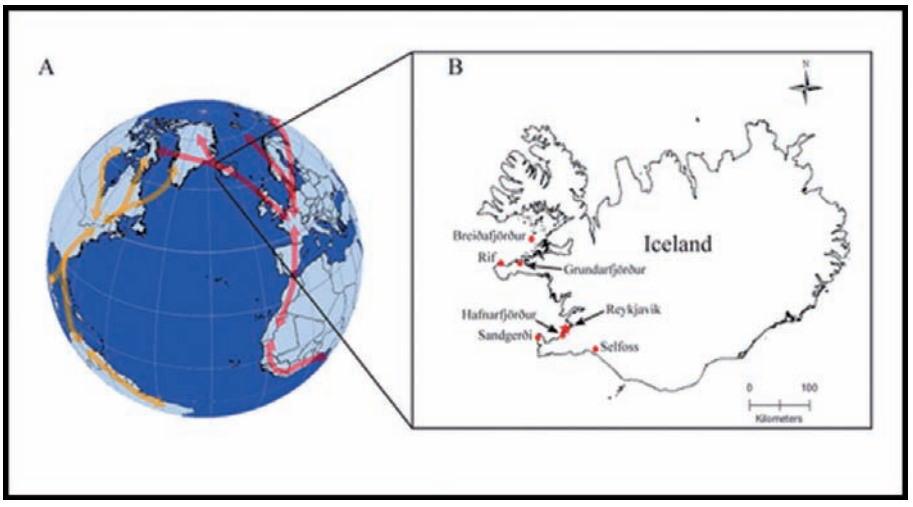
El proceso aun se halla en fase de desarrollo del prototipo de equipo de pasteurización pero a nivel de laboratorio ha podido matar al 99,999 % de la bacteria con laque se había contaminado experimentalmente a los huevos. Según el ingeniero David J.Geveke, del Servicio de Investigación Agrícola del USDA, cuando esta técnica llegue a comercializarse sustituirá a la utilizada actualmente, consistente en el largo proceso de inmersión de los huevos en agua caliente, el único permitido actualmente en el país.

Según Geveke, el proceso que están desarrollando consiste en hacer pasar los huevos entre dos electrodos que envían ondas de radio de alta frecuencia –RF- de ida y vuelta a su través, en tanto que van rotando lentamente y se pulverizan con agua para compensar parte del calor producido en la operación. Este tipo de ondas calienta el huevo de dentro hacia fuera, al revés de lo que ocurre en una cocción con agua caliente, detalle que permite que la densa yema del centro del huevo, tolerante al calor, reciba más calor que el delicado albumen exterior. Un breve baño con agua caliente termina luego por completar la pasteurización de la yema sin calentar en exceso a la clara.

Desde el comienzo hasta el fin el tratamiento dura 20 minutos, lo que es la tercera parte del tiempo que se tarda en una pasteurización con agua caliente. (1)

(1) N. de la R.: Los intentos de pasteurizar el huevo en cáscara no son nuevos. Véase, por ejemplo, el artículo que publicamos en el número de septiembre del 2006 sobre este tema.

El Atlántico Norte, ruta de transmisión de la influenza aviar



Según han descubierto científicos norteamericanos del USGS –"U.S. Geological Survey"– en colaboración con otros de Islandia, la zona del Atlántico Norte es una ruta importante para la transmisión del virus de la influenza aviar –IA– entre Europa y América del Norte.

El vehículo de transmisión es el gran número de aves migratorias que viajan de Europa a América vía Islandia, pudiendo propagar el virus H5N1 con riesgo para el ser humano, aunque éste en concreto aun no se haya detectado. El hecho procede del hallazgo de virus de la IA en gaviotas y otras aves acuáticas en el sudeste de Finlandia, parte de los mismos procedentes de Eurasia y otros, al revés, de Norteamérica.

Este descubrimiento, indican los científicos, muestra la existencia de virus de dos orígenes distintos en el mismo lugar, lo que apunta hacia el peligro potencial de que se combinen para dar lugar al desarrollo de una nueva cepa de virus de la IA.

RAINMAKER

Paneles de Plástico

Big Dutchman presenta la nueva generación de paneles de polipropileno.

Ventajas:
| Paneles utilizables para cualquier sistema
| Disponibles en espesores de 10cm y 15cm
| Fácil limpieza con alta presión y ácido cítrico
| Vida útil considerablemente mas larga que los de celulosa
| Mejor rendimiento a pesar de suciedad y cal
| Material más robusto y resistente a rayos UVA

Big Dutchman Ibérica, S.A., C/Fco Medina y Mendoza Parcela 13 Poligono nº1, Cabanillas del Campo, CP.19171 Guadalajara/España, Tel: +34 949 232801, Fax: +34 949 232251, iberica@bigdutchman.com

www.bigdutchman.de

Big Dutchman.

Revisión del sistema de clasificación de la Enfermedad de Newcastle

Científicos del USDA –"U.S. Department of Agriculture"– han indicado que el sistema de clasificación actual de la enfermedad de Newcastle –ND– requiere ser revisado para poder identificar más fácilmente los varios tipos de virus involucrados en ella. La EN es una enfermedad extremadamente virulenta que no se halla presente en Estados Unidos, pero sí en Méjico y otros varios países de Sudamérica, Asia y África, causando mortalidades de hasta el 80 ó el 100 % entre las aves no vacunadas contra la misma.

En el Laboratorio de Investigación Avícola del USDA, en Athens, Georgia, el Dr. Claudio Alfonso y sus colegas han examinado las diferencias genéticas de los virus de la ND hallados en distintos países y los han caracterizado para asegurarse de que las vacunas existentes son efectivas para luchar contra ella y buscar estrategias para desarrollar otras mejores.

Además, han evaluado los sistemas utilizados para clasificar las cepas y genotipos de los aislamientos del virus. Según han indicado, tradicionalmente se han empleado dos sistemas simultáneamente, lo que causa confusión y una incorrecta clasificación de los aislamientos, por lo que han propuesto emplear uno nuevo. Su base se halla detallada en un trabajo que han publicado en la revista "Infection, Genetics & Evolution", asegurándose que es consistente y puede ser utilizado por cualquier laboratorio del mundo.

NECROLÓGICA

A punto de cerrar este número, nos llega la triste noticia del súbito fallecimiento, el pasado 24 de abril, de Alberto Gimeno, en Lisboa, que nos ha dejado anonadados al haber estado con él, en Sevilla, con motivo de la conferencia que impartió en las últimas Jornadas Profesionales de Avicultura.

Alberto Gimeno tenía 68 años. Era Ingeniero Industrial Químico, especialista y consultor técnico en micotoxinas y micotoxicología alimentaria. Profesionalmente, tras haber sido Director Técnico de un a fábrica de piensos catalana, trasladado a Portugal, se especializó en el control de calidad de materias primas y piensos compuestos, en cuyo campo se convirtió en una de las primeras autoridades mundiales.

Durante 5 años Alberto Gimeno fue asesor técnico de la Comisión para Normalización de Métodos de Análisis del Ministerio de Agricultura de España y durante 14 años estuvo colaborando con la Agencia Internacional para la Investigación

sobre el Cáncer en un "Mycotoxin Check Sample Survey". A lo largo de su dilatada trayectoria profesional Gimeno impartió más de 150 conferencias sobre micotoxinas en España y diversos países de Europa, Asia, América Latina y Estados Unidos, participando además en 15 cursos sobre calidad de materias primas y piensos y control de micotoxinas.

Gimeno era además un prolífico escritor que había plasmado sus amplios conocimientos sobre micotoxinas y micotoxicología alimentaria a través de más de un centenar de artículos publicados en revistas técnicas y científicas internacionales, libros de congresos y páginas web, publicando habitualmente en www.engormix.com –Argentina- y www.mycotoxin.com -EEUU.– Había publicado un manual sobre Micotoxicosis en Avicultura -en portugués- y dos sobre Micotoxinas y Micotoxicosis en Animales y Humanos, con una 3ª edición en castellano y una 2ª edición en inglés y era consultor técnico en micotoxinas y micotoxicología alimentaria para la empresa Special Nutrients, Inc. -EEUU- y otras relacionadas.

Este es el amigo que ahora nos ha dejado y con quien compartimos muy buenos momentos a lo largo de su dilatada actividad profesional y últimamente en Sevilla. Precisamente allí le hicimos una entrevista que publicamos a continuación.

José A. Castelló