

MONTSERRAT MOR-MUR

Especialista en seguridad alimentaria

“Esta será una década de muchos estudios científicos sobre el aturrido”

Marisa Montes
redaccion@avicultura.com

Licenciada en Biología y Doctora en Veterinaria -Universidad Autónoma de Barcelona, 1991-, Montserrat Mor-Mur es profesora titular en el mismo centro, y está especializada en seguridad alimentaria. Entre las líneas de investigación que ha llevado a cabo se encuentran la aplicación de nuevas tecnologías para la mejora de la seguridad alimentaria y de las características nutricionales y organolépticas de los alimentos; aplicación de tecnologías tradicionales para la mejora de la calidad y el valor nutritivo de los alimentos procesados. Este año la hemos tenido como ponente en las Jornadas Profesionales de Avicultura de Sevilla, con la conferencia ‘El pollo como la primera producción cárnica mundial’.

La producción de la carne de pollo no ha dejado de crecer en el último medio siglo. ¿Cuáles han sido los factores que lo han permitido?

Ha habido dos factores. Uno está ligado a la especie: es un animal de crecimiento rápido, por lo tanto obtenemos al año un gran número de cabezas. Además está la tecnología de toda la cadena de producción. Hemos implantado tecnología de otros campos, como la electrónica, y eso ha permitido obtener carne a unos precios muy razonables y de alto valor biológico, de modo que ha pasado a consumirse muchísimo.

¿Qué lugar ocupa España en la producción de carne de pollo a nivel mundial?

En España estamos en alrededor de los 600 millones de cabezas al año. En la Unión Europea tenemos,

aproximadamente, el 13% de la cuota de producción, que es un valor ya muy alto. España se acerca mucho al país que más produce a día de hoy, que es Francia -15%- . Respecto al mundo, estamos cerca del 3% mundial, que parece poco, pero somos unos productores importantes.

En este contexto, ¿cómo han ido evolucionando el precio de la carne de pollo y los costes de producción en los últimos años?

Los costes de producción y la carne de pollo han evolucionado muy poco en las últimas décadas. En cifras reales, ha aumentado muy poco el kilo/canal/matadero. Desde la década de los 70, hemos pasado de 0,50 euros a 1,80 -1,90 euros. Sin embargo, si hacemos comparaciones a precio constante, que es muy importante, veremos que ha bajado muchísimo. En realidad, esta cifra de 1,9 euros/



kilo canal en matadero, a precio constante equivale a 0,25 euros. Por lo tanto, es una producción cuyo valor ha bajado mucho, y quiere decir que todos, en toda la cadena de producción, están trabajando a unos márgenes bajísimos, de modo que cualquier alteración del precio de la materia prima –los cereales–, que los productores no controlan, hace que se nos dispare el coste y crean mucha angustia para el granjero.

La tecnología del sacrificio ha mejorado mucho. Pero, ¿cuáles serían las ventajas de los diferentes tipos de aturdido?

Soy una gran defensora del aturdido y creo que debemos aturdir a los animales antes del sacrificio, a pesar de que hay culturas que no lo admiten. Actualmente hay un reglamento de la UE que entró en vigor en 2013 que vela por el bienestar de los animales en el momento de la matanza. Hay diversos sistemas de aturdido para el pollo, pero básicamente se utilizan dos: la electricidad en baño de agua y los gases. Este último, a día de hoy, es el sistema más caro pero en cuanto a calidad de la carne difiere en algo del aturdido eléctrico: las patas están sufriendo más y podemos encontrar algo más de problemas en la pechuga o el muslo. Con los gases los animales aletean mucho y en las alas hay también problemas. Además, a veces el aturdido no es tan completo. También la dificultad de desplume pues con el gas es mucho más importante que con los baños de agua. Esta será una década de muchos estudios científicos sobre las ventajas y los inconvenientes de ambos sistemas y sobre todo de los parámetros en los que hay que trabajar en los dos métodos: concentraciones de gases, mezclas de gases, voltajes, frecuencias, etc.

¿Cómo se puede sacar un mejor rendimiento a los despojos?

Trabajando bien en toda la cadena. Lo primero, en el matadero, en el momento del sacrificio, obtenerlos bien y limpiarlos lo antes posible. Y a partir de ahí, tratarlos cada uno según la necesidad de su tipo de composición o su destino. Cuando hablamos de despojos estamos hablando de tejidos muy distintos, con composiciones muy diferentes, así que a cada uno le debemos dar el trato que necesita. Una vez que los hemos obtenido higiénicamente, otra cosa es buscar aquellos clientes que mejor nos los van a valorar. Hay algunos mercados que por su cultura

aprecian mucho más un despojo que otro: los dedos en China, el corazón en Brasil, la cresta en Francia... Hay que potenciar también el consumo de los despojos y evitar lo máximo posible que vayan en harinas, porque siempre representan contaminación ambiental.

Otro tema muy preocupante para el sector: el *Campylobacter*. ¿Se está consiguiendo reducir algo en los últimos años?

Esto no me atrevería a decirlo. Se trabaja mucho, y es el caballo de batalla en estos momentos. Es cierto que parece que ahora hay mucho *Campylobacter*, pero la realidad es que antes no lo analizábamos y por eso en las últimas décadas parece que la gran contaminación se ha debido al mismo, pero no es así. Antes también existía, pero no lo sabíamos. Ahora va disminuyendo, pero hay que trabajar mucho en este campo. La reducción es muy lenta.

¿Se atrevería a vaticinar cómo se comportará el consumo de carne de pollo en los próximos años?

La bola de cristal parece indicar que va a seguir aumentando, porque es muy barata, porque es una proteína de tanto valor añadido como el resto de especies cárnicas y, por tanto, tiene una ventaja competitiva que no tienen las demás. Yo creo, además, que se está abriendo muchísimo el abanico de productos elaborados a partir del pollo, que también hará que aumente el consumo. Y los comerciantes y distribuidores están, a su vez, vendiendo platos semi-preparados o en el que nos venden la mezcla de hierbas u otros sazónadores que debemos poner para elaborar el producto.

Teniendo en cuenta esto, ¿qué mensaje daría a los productores de aves sobre el futuro del sector?

Que hay futuro. La coyuntura económica actual va a hacer que el pollo siga consumiéndose; se va a pedir en cantidades importantes. Por una parte, todo lo que es fresco será un producto relativamente barato, y todo lo que es el despiece se va a mantener a unos precios relativamente bajos. Pero las cantidades son tan elevadas que permiten que haya negocio en este aspecto. Por otro lado, los elaborados tienen un valor añadido, y hay también un núcleo de población que está pidiendo carne elaborada y que está comprando tiempo cuando adquiere un producto listo para el consumo.