

TODO LO QUE SIEMPRE QUISO SABER DE LOS HUEVOS PERO NUNCA SE ATREVIÓ A PREGUNTAR

Dentro de la campaña "El huevo, de etiqueta", que está llevando a cabo INPROVO desde hace unos meses, una de sus últimas acciones ha sido la publicación del texto que aquí reproducimos. Pues pese a que SELECCIONES AVÍCOLAS es un medio dirigido a los productores, creemos que todo lo que puede hacerse para divulgar las propiedades de nuestro "producto-estrella" y su consumo debe ser bienvenido, por lo que no podemos menos que aplaudir esta iniciativa de INPROVO

Utilizar en la cocina un alimento tan versátil y fácil de preparar como el huevo parece simple, pero hacerlo de forma correcta requiere seguir unas buenas prácticas de manejo y conservación que no todo el mundo conoce o aplica. ¿Mejor guardar los huevos en el frigorífico o en la despensa? ¿Lavo los huevos antes de guardarlos? ¿Se pueden mantener alimentos cocinados con huevo a temperatura ambiente? Son dudas cotidianas de muchos consumidores que INPROVO espera resolver con la campaña "El huevo, de etiqueta". El Modelo Europeo de Producción implica un importante esfuerzo de los productores para garantizar que llegan a nuestras casas huevos frescos y seguros pero del consumidor depende conservarlos y manipularlos de forma adecuada para aprovechar al máximo todas sus propiedades y consumirlos de forma segura.

Para que el consumidor solo se tenga que preocupar de cómo utilizar los huevos en sus recetas INPROVO ha hecho un pequeño manual que recoge todas las preguntas que uno se hace pero nunca acaba de hacer y que facilita que con seguir estas prácticas imprescindibles en su manejo no haya problemas con los huevos.

Temperatura e higiene: ¿dentro o fuera del frigorífico?

El huevo es uno de los alimentos más sensibles a la contaminación y multiplicación bacteriana, por lo que es fundamental conservarlo, manipularlo y consumirlo adecuadamente, para mantener su calidad y conservar su frescura. En casa, debemos guardar los huevos a temperatura entre 1°C y 10°C, sin llegar a la congelación, y sin saltos térmicos. ¿El lugar ideal? El frigorífico. Hay que guardarlos sin lavar y, a ser posible, en su estuche. Así se mantendrá la protección natural de la cáscara frente a microorganismos externos, olores extraños o humedad. Además, siempre se tendrá a mano la información importante del etiquetado, como la fecha de consumo preferente - que no es obligatorio indicar en la cáscara del huevo, pero sí en el envase -.

Los cambios bruscos de temperatura, especialmente de frío a calor, no son buenos para la conservación del huevo. Es la razón por la que los huevos no se refrigeran durante su distribución ni en el punto de compra. Debemos evitarlos también en casa, sacando del frigorífico solo los huevos que se necesiten. Antes de utilizarlos, desechar los que estén sucios, rotos o agrietados. Recordar que pueden lavarse, pero solo antes de su uso, nunca antes de guardarlos. Y confirmar que están en el plazo marcado por la fecha de consumo preferente.

Las manos, superficies y utensilios de cocina deben estar limpios antes de la manipulación del huevo. Y deben limpiarse después. Procurar no cascar los huevos en borde del recipiente donde los vamos a batir, ni separar la clara y la yema con la cáscara, porque facilitamos que cualquier posible contaminación exterior de la misma pase a la parte comestible del huevo.

Cómo reconocer un huevo fresco

Los huevos que llegan a las tiendas desde las granjas y centros de embalaje autorizados -con la identificación de ambos en su cáscara y envase- son huevos frescos, es decir, de Categoría A, aptos para su consumo directo. Si están bien conservados -en frigorífico, y sin cambios bruscos de temperatura- se mantienen frescos hasta 28 días desde su puesta -este periodo se indica en el envase como "fecha de consumo preferente"-.

¿Cómo saber si el huevo que vamos a consumir es fresco y está en condiciones óptimas? Debemos comprobar que tiene la cáscara limpia, sin fisuras ni roturas. Al abrirlo, en la clara se distinguen dos zonas: una más densa y otra menos, sin llegar a ser líquida. La yema está firme y centrada sobre la parte densa de la clara, elevándose sobre esta. A medida que pierde frescura, se observa la yema más aplanada y la clara densa más extendida, casi sin distinguirse de la clara líquida. Las "nubes" o "grumos" blanquecinos que a veces se ven en la clara son indicios de frescura y no afectan a la calidad ni al sabor del huevo.

La fecha de consumo preferente no es una fecha de caducidad, pero indica cuándo un huevo se considera que ya no es fresco, es decir, ha perdido calidad. •



ALEMANIA ADOPTA NUEVAS INICIATIVAS EN BIENESTAR AVÍCOLA

El Ministerio de Agricultura Federal de Alemania y los productores han acordado eliminar el recorte del pico habitual en las gallinas ponedoras y los pavos. El sector avícola se ha comprometido a dejar de recortar el pico de las ponedoras el 1 de agosto de 2016 y la entrada de pollitas con picos tratados en las granjas el 1 de enero de 2017.

El Presidente de la Asociación Central de la industria avícola alemana, afirma: "estamos orgullosos de haber puesto en marcha este contrato sobre una base voluntaria". La renuncia al recorte del pico necesita un enorme esfuerzo de la industria, también en términos financieros, y aboga por "promover este acuerdo a nivel europeo", pidiendo así la extensión a toda la Unión Europea.

El Ministro de Agricultura anunció también la intención de poner fin en Alemania, en 2017, a la eliminación mediante el método del triturado de los pollitos machos de las líneas de producción de huevos, que afecta a unos 45 millones de aves al año. La Universidad de Leipzig está desarrollando una técnica para determinar el sexo



del pollito en el huevo a los tres días de su incubación, para poder descartarlos sin necesidad de finalizar su incubación, y que se espera esté listo para la fecha prevista (*).

La Asociación Alemana de Defensa de los Animales subrayó que a largo plazo es necesario abandonar este sistema y dar paso a la cría de aves que sirvan para la producción de huevos y de carne. Algunas empresas de

genética avícola están trabajando ya para desarrollar líneas de producción mixta que permita el aprovechamiento como pollos de carne de los machos.

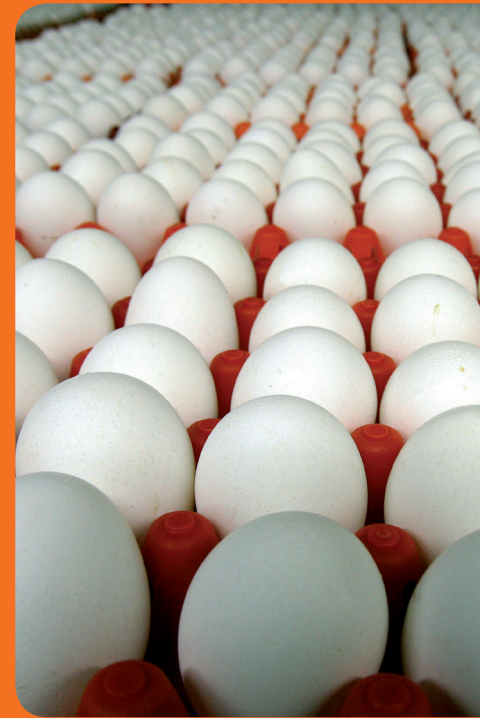
(*) N. de la R.: Véanse las noticias publicadas en los números de noviembre del 2013 y noviembre del 2014 referente a la intención, en Alemania, de llegarse a esta prohibición, así como la posterior -abril del 2015- sobre el trabajo de la Universidad de Leipzig, para poder detectar "in ovo" el sexo de los pollitos y así resultar innecesario el sacrificio de los recién nacidos. Sin embargo, recordemos que también se advertía en esta última noticia acerca de que este método todavía no había pasado de su fase experimental...

LOS AVICULTORES ESPAÑOLES YA PUEDEN EXPORTAR A EEUU

Desde el pasado mes de julio, la exportación de huevos españoles a Estados Unidos es posible. Solo siete países en todo el mundo están autorizados, según la Agencia de Comercialización Agrícola de EE.UU. y situarse entre ellos supone un hito para el sector. Los permisos han sido posibles gracias a la labor que ha llevado a cabo la interprofesional INPROVO con el Ministerio de Agricultura, productores y compradores para conseguir el certificado sanitario que debe acompañar a los huevos. Los primeros contenedores salieron de España a principios del mismo julio.

La influenza aviar de alta patogenicidad ha obligado a sacrificar en EE.UU., desde diciembre de 2014, el 10% de sus gallinas ponedoras (unos 35 millones) según el Departamento de Agricultura (USDA), lo que ha generado una situación de desabastecimiento con precios récord del huevo en el mercado. Este organismo prevé para 2015 una caída en la oferta del 4% respecto al año pasado (8.100 millones de docenas) y un volumen de importaciones que ascenderá a 41,4 millones de docenas, con precios medios del huevo de hasta 1,80 dólares por docena en el último trimestre del año. Se estima que la producción de huevos tras la influenza aviar recuperará sus niveles normales en un plazo aproximado de un año.

Tras el éxito de la gestión del certificado sanitario para EE.UU., el plan de internacionalización de INPROVO en 2015 contempla ampliar nuevos mercados en países terceros, muchos de los cuales se han quedado sin abastecimiento puesto que importaban huevos y ovoproductos del país norteamericano. •



En ITPSA se cuida con especial esmero la nutrición animal y humana, a través de la investigación, desarrollo y elaboración de una de las gamas más extensas en complementos nutricionales de alta calidad:

- Pigmentantes
- Acidificantes
- Antioxidantes
- Enzimas
- Fungicidas
- Mejoradores de la Calidad
- Control Medioambiental
- Agentes antimicrobianos
- Saborizantes y edulcorantes
- Productos de distribución



La nutrición es un viaje apasionante por los caminos de la investigación y de la innovación

itpsa

Industrial Técnica
Pecuaria, S.A.

Av. de Roma 157, 7ª planta
08011 Barcelona
Tel +34 934 520 330
Fax +34 934 520 331
www.itpsa.com