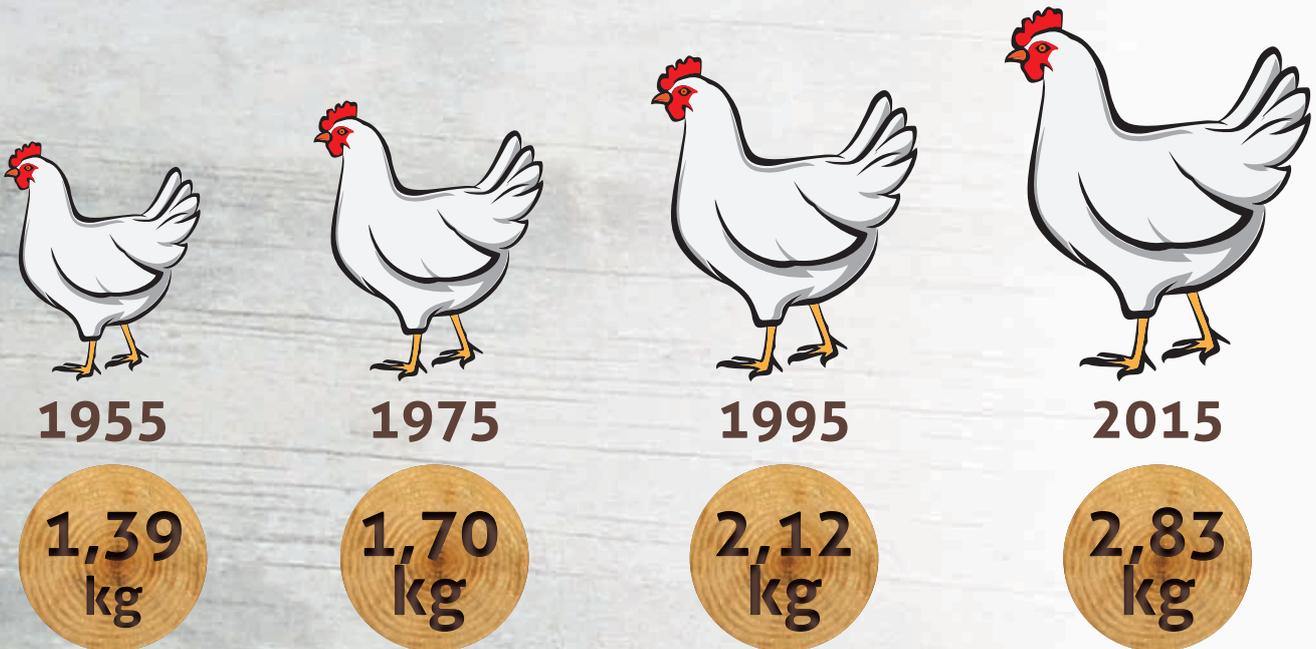


POLLOS CADA VEZ MAYORES, PERO CON PECHUGAS "LEÑOSAS"

Keyssel Gee

The Wall Street Jour., 29-3-2016



Fuente: National Chicken Council

En su carrera por criar pollos cada vez más grandes para satisfacer la creciente demanda de carne blanca, la industria alimentaria se ha topado con un problema inesperado. No se trata del tamaño, ya que el típico broiler puede producir un par de filetes de pechuga más pesados que un ave entera de hace unas décadas.

El problema es que una proporción cada vez mayor de esos cortes tiene un tejido duro en un estado conocido como "pechuga leñosa". No plantea riesgos para la salud humana, pero degrada la textura de la carne.

"Esta carne es más dura y también más elástica, por lo que hay que dedicar más energía al masticarla", explica Massimiliano Petracci, tecnólogo de la alimentación de la Universidad italiana de Bolonia, quien dice que el problema también ha aparecido en Brasil, España, Reino Unido y otras partes. El científico añade que entre 5% y 10% de la carne de pechuga deshuesada vendida en el mundo está afectada por este problema.

Los efectos de la pechuga leñosa pueden ser tan sutiles que a veces no se observan hasta que el pollo se cocina a nivel doméstico. Se desconoce la causa, pero Petracci y otros investigadores sugieren que un factor podría ser la tendencia genética, desde hace varias décadas, por criar unos pollos cada vez mayores y con un crecimiento más rápido. "No se trata tanto del peso final, sino

de cuán rápido el ave llega a ese punto", insiste Sacit F. Bilgili, de la Universidad de Auburn, que lleva más de cinco años estudiando esta clase de anomalías musculares.

Para procesadores de pollo, como Sanderson Farms Inc., Perdue Farms Inc. y Wayne Farms LLC, la pechuga leñosa es uno de los varios trastornos musculares que han surgido en los últimos años.

Filete fibroso

■ La pechuga "leñosa" se caracteriza por un tejido muscular más duro que se distribuye a través del filete.

■ Los investigadores estiman que entre un 5% y un 10% de la carne de pechuga ya deshuesada y sin piel pueden estar afectadas, si bien la prevalencia y grado de afectación varían considerablemente.

■ Esta "textura" es difícil de ver, pero la carne afectada puede ser dura al tacto.

■ Todas las investigaciones coinciden en que no hay riesgos para la salud, pero la carne "leñosa" puede tener textura de chicle y ser realmente dura de masticar.

■ En algunos casos para "ablandar" las pechugas "leñosas" encontradas, esa carne procedente de diversas plantas se junta y se alarga el tiempo de su procesamiento.

Fuente: Investigadores avícolas, empresas avícolas e industria del procesado.



Esto coincide con la creciente demanda por parte de los consumidores de animales criados con más cuidado y un menor uso de antibióticos y otros fármacos. Los analistas del sector dicen que la pechuga leñosa podría reducir los ingresos de los productores si se ven obligados a vender esta porción con grandes descuentos o si la demanda exige que las empresas críen aves más pequeñas.

Brett Hundley, analista de BB&T Capital Markets, dice que, aunque sea más rentable vender un ave más grande con más carne, ello podría redundar en un "rendimiento decreciente" más adelante. "¿Vale la pena producir más kilos y perder negocios porque su cliente no quiere consumir más esa pechuga leñosa?", pregunta Hundley, quien agrega que el efecto en los resultados de las empresas aún no es lo suficientemente importante para tratar de cuantificarlo.

Según Mike Cockrell, director financiero de Sanderson Farms, la empresa se encontró con el tema hace un año, por las quejas de clientes minoristas y los restaurantes. Cockrell señala que su empresa tiene empleados en sus mataderos que comprueban con el tacto si sus pechugas deshuesadas y sin piel presentan este problema, aunque el costo de lidiar con el mismo es irrelevante.

"Se siente como mi muslo cuando me da un calambre jugando al tenis; hay un nudo en la carne", explica Cockrell. "Creo que probablemente todos habremos comido un pollo con una pechuga de este tipo en un momento u otro".

En caso de hallarse, la carne se retira de la línea, se vende con descuento y luego se procesa o se muele para ser usada en productos como las salchichas de pollo, dice Cockrell, y agrega que la pechuga leñosa se encuentra en menos de 5% del suministro de carne de la pechuga deshuesada de sus plantas.

Alan Sterling, un portavoz de Wayne Farms, dice que están manejando este asunto junto con todas las empresas que producen aves más grandes. El problema es esporádico pues la causa específica es desconocida e impacta un porcentaje muy pequeño de aves.

La pechuga leñosa es similar a otros trastornos contra los que el sector ha luchado, entre ellos el de las estrías blancas, que aparecen en líneas paralelas pálidas de grasa en los filetes. La "enfermedad del músculo verde" - o miopatía pectoral profunda - que causa una descoloración debido a hemorragias en el músculo, también ha aparecido con más frecuencia en pechugas de pollo y pavo. Los filetes de pechuga afectados

no plantean un riesgo para los consumidores, pero degradan la calidad de la carne.

Los procesadores de carne de ave de todo el mundo usan principalmente líneas de aves de sólo tres genéticas: Aviagen, Cobb-Vantress y Hubbard, esta última filial de grupo francés Grimaud— que hacen su selección basados en caracteres similares, como es un alto rendimiento en carne de pechuga. Derek Emmerson, vicepresidente de investigación y desarrollo de Aviagen, afirma que la empresa está al tanto de las preocupaciones sobre el tema y están trabajando para "desarrollar soluciones al problema".

Mientras que un portavoz de Cobb-Vantress, propiedad de Tyson Foods, no quiso hacer ningún comentario sobre el problema, Sean Holcombe, director de ventas de Hubbard en EE.UU. y Canadá, dijo que su empresa reconoce que puede haber un componente genético en el mismo. Tyson Foods asegura que no tiene problemas con sus operaciones de pollos vivos, mientras que un portavoz de Perdue, también de EE.UU., dijo que es uno de los varios temas de la calidad que están examinando.

Durante los últimos 50 años, el peso promedio de las aves en EE.UU. se ha casi duplicado, mientras que el tiempo de crecimiento se ha reducido a la mitad. En 1965, un ave de 1,6 kilos tardaba 63 días en llegar al mercado. En 2015, el ave promedio alcanzaba 2,8 kilos en 48 días, si bien muchas empresas están criando pollos de más de 4,5 kilos, según la consultora Agri Stats Inc. y el Consejo Nacional del Pollo, de EE.UU.

El problema del músculo rígido tiende a empeorar en las camadas de pollos más viejos y pesados y es difícil de detectar en los animales vivos, ya que aparece sólo cuando se matan, se cortan y se deshuesan, dicen los investigadores y las empresas. "No queda claro si las aves están llegando a los límites biológicos de su genética de rápido crecimiento o si el problema proviene de su nutrición o de las condiciones en que se crían", dicen los científicos.

En Brasil, que es el mayor exportador de carne de pollo del mundo - con unas ventas de unos 4,3 millones de toneladas en 2015 - el problema de las pechugas de madera ya se detectó hace unos cinco años. Según Amaryllis Romano, economista de alimentos de la firma Trends Consulting, la mayoría de las exportaciones brasileñas son cortes diferentes a la pechuga, lo que debería reducir al mínimo el efecto que pueda tener este tipo de carne en las ventas del producto en el exterior. •



Los efectos de la pechuga leñosa pueden ser tan sutiles que a veces no se observan hasta que el pollo se cocina a nivel doméstico.

