



# DECOMISOS POR PATAS VERDES

## RUPTURA DEL TENDÓN GASTROCNEMIO

Diana V. Bourassa

WOGS Processing Newsletter, Auburn Univ.: Enero 2017

Uno de los diferentes tipos de decomisos que tienen lugar en los mataderos de pollos proviene de decoloraciones verdes en los muslos. Cuando se produce una ruptura del tendón gastrocnemio una hemorragia periarticular origina la decoloración verde que se ve aquí.

Se espera que la decoloración verde tenga lugar cuando la ruptura del tendón ocurre más de 48 horas antes del sacrificio del pollo, mientras que una decoloración roja se ve cuando tiene lugar menos de 48 horas antes de ello.

La rotura del tendón gastrocnemio es la consecuencia de un stress en tendones débiles, que puede provenir tanto de causas infeccio-

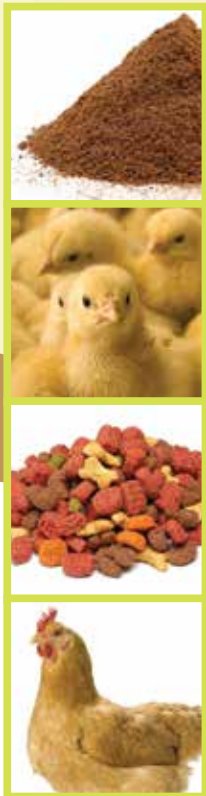


sas como no infecciosas. Durante el crecimiento de los pollos los tendones pueden debilitarse o resultar lesionados por infecciones a causa de reovirus o estafilococos – tenosinovitis – pero también pueden comparativamente débiles a causa de la inactividad general por falta de ejercicio de las aves.

Cuando se aplica peso a los tendones débiles o lesionados, puede ocurrir una ruptura parcial o completa de los mismos. La combinación de la inactividad y el mayor peso corporal de los broilers más grandes puede aumentar la frecuencia de lo decomisos debido a la ruptura del tendón. Además, una vez que un tendón se ha roto, el de la otra pata soporta un esfuerzo adicional para compensar el tendón lesionado.

Esto a menudo es causa de que los dos muslos en la misma canal con lesiones visuales resulten decomisados.

Una vez que el tendón del gastrocnemio se rompe el pollo quedará cojo. Durante el procesado las lesiones verdes se hacen evidentes después del desplume. Aunque la ruptura del tendón gastrocnemio se ha descrito típicamente en reproductores pesados, bien con lesiones agudas o crónicas, la ruptura citada es más frecuente en los pollos más pesados en la planta de procesado.



**Protección eficaz para materias primas y piensos compuestos**

### ¿Por qué añadir OXICAP a la dieta?

- Ofrece una protección eficaz y duradera a materias primas y piensos completos frente a los procesos de oxidación, actuando directamente sobre la formación de radicales libres.
- Se evita el deterioro de la palatabilidad de materias primas y piensos compuestos, así como las pérdidas nutricionales y los efectos negativos sobre los parámetros productivos.
- Su formulación ofrece una máxima dispersión del producto en la materia a tratar.
- Aumenta la vida media de materias primas y piensos compuestos.

**Oxicap**  
antioxidantes

**La gama de antioxidantes de amplio espectro adaptada a cada necesidad**



**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