EMPRESA

# UN LIMADO DE PICO NATURAL

Presentado en público hace ya un año en la última EuroTier de Hannover, el uso del nuevo comedero de fondo rugoso, de la empresa Roxell, se está extendiendo rápidamente por las ventajas que conlleva a efectos de producir un limado de pico natural.

El comedero tiene las características generales de otros modelos de la prestigiosa empresa belga de equipos avícolas, pero con una particularidad: el fondo del plato es rugoso y no fino. Su finalidad, conseguir que el pico de las aves al comer se vaya limando o desgastando gradualmente, con lo que se las priva de su principal arma agresiva para picar a sus compañeras.

El tema tiene importancia debido a la controversia que acompaña a la práctica habitual del corte de picos de las aves para evitar que se piquen, un vicio que muchas veces no se limita a un simple arranque de plumas sino que puede extenderse a un severo picaje de la cloaca y termina degenerando en canibalismo.

La práctica del corte de picos, incluso la realizada durante la primera semana de vida de las pollitas, está siendo cuestionada desde hace años, siendo probable que en la Unión Europea termine prohibiéndose totalmente, incluso la realizada por infrarrojos en las plantas de incubación.

De ahí la importancia del nuevo concepto de comedero-limador de pico, introducido por Roxell que, en las pruebas efectuadas, ha demostrado, gracias a su efecto de desgaste natural del pico:

- un ahorro de 3 g diarios por ave en el consumo de pienso
- un 2 % menos de mortalidad entre los reproductores pesados.

# UNA EMPRESA ISRAELÍ RECIBE $3M PARA **DESARROLLAR POLLO SINTÉTICO EN LABORATORIOS**

SuperMeat -empresa israelí de biotecnología y tecnología alimentaria- está desarrollando en laboratorios, gracias a que ha logrado recaudar unos fondos iniciales de $3M, carne de pollo a través del cultivo de células de animales reales.

El proceso que plantea SuperMeat implica alimentar estas células con los nutrientes correctos para producir músculo y grasa, como sucedería normalmente si crecieran dentro del cuerpo de un animal. En este contexto, si la carne hecha en laboratorio pudiera reemplazar la necesidad de criar (y sacrificar) animales, se reduciría, a su entender, el impacto ambiental que produce la agricultura industrial, así como también se minimizaría la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos.

Según investigaciones realizadas por las universidades de Oxford y Amsterdam, cambiar a producir carne sintética significaría reducir hasta un 98% en emisiones de gases de efecto invernadero, un 99% en la explotación de la tierra y hasta un 96% en el uso del agua. Mientras tanto, se prevé que la demanda de carne se duplique para 2050.

No obstante, aún es pronto para que la carne sintética esté a la venta, ya que existen varios obstáculos importantes que superar, tanto en términos de ciencia básica de cultivo de carne en laboratorios como en desarrollo de un proceso de fabricación que permita que granjas de carne sintética escalen y lo hagan a un costo competidor versus la carne criada en granjas con animales reales. Aún así, SuperMeat prevé que en 3 años sus productos se coloquen en los estantes de los supermercados.

La empresa, con sede en Tel Aviv, ha reunido a un grupo de expertos de la industria farmacéutica con conocimientos de las células en crecimiento en un laboratorio y los nutrientes necesarios para cultivarlas, junto con otros científicos, ingenieros de alimentos y, por supuesto, chefs.•