

MÁS SOBRE MIOPATÍAS PECTORALES

Entre el largo centenar de trabajos que se presentaron en los Symposiums que han tenido lugar el pasado setiembre en Edimburgo, sobre Calidad del Huevo y los Ovoproductos – el 17° de esta serie – y de la Carne de Ave – el 18° -, en el libro de resúmenes de los mismos llama la atención el número de los que tratan de un tema determinado, las miopatías pectorales de los broilers.

El tema, como ya destacamos en un par de noticias en el pasado número de agosto de SELECCIONES AVÍCOLAS, al tratar de las "pechugas de madera", del que también se ocupó

Equipo de Redacción Real Escuela de Avicultura

Cepero en su resumen sobre estos Symposiums, publicado en el de octubre y posteriormente Petracci, en el número anterior, tiene importancia en la actualidad debido a la mayor incidencia de estos problemas en el procesado de los pollos.

De ahí que, deseando ampliar esta información a los interesados en el tema, resumimos seguidamente los títulos y los autores de los trabajos incluidos en el citado Symposium, con sus títulos en inglés y castellano (*).



Fase de desarrollo temprana de la Miopatía Fase de desarrollo temprana-tardía de la Miopatía pectoral profunda en pollo



pectoral profunda en pollo



Fase de desarrollo tardía de la Miopatía pectoral profunda en pollo

- "Unravelling the cause of WS in broilers using metabolomics" (Descifrando la causa de las estrías blancas por medio de "metabolomics" #), Por G.M. Boerboom y col. Trouw Nutrition, Países Bajos.
- "Myopathy occurrence and meat quality in broiler chickens: effects of genotype, gender and light program" (Presentación de miopatías y calidad de la carne de los broilers: efectos del genotipo, el género y el programa de iluminación), por Ángela Trocino y col. Univ. de Padova, Italia
- "Effect of feeding system and age on muscle fibre degeneration in two broiler chicken genotypes" (Efecto del sistema de alimentación y la edad sobre la degeneración de la fibra muscular en dos genotipos de broilkers). Por F. Gratta y col., Univ. De Padova, Italia.
- "Advanced technologies for detection and análisis of broiler meat quality with novel myopathies such as WB" (Tecnologías avanzadas para la detección y análisis de la calidad de la carne del broilers y novedosas miopatías como las pechugas de madera). Por A. Morey y col., Univ. de Auburn, EE.ŬU.
- "Influence of the WB condtion on the marination and quality of intact and portioned broilers breast fillets" (Influencia del estado de pechuga de madera sobre el marinado y la calidad de los solomillos intactos y en porciones de los broilers). Por S.C. Bowker y col., USDA, Georgia, EE.UU.
- "Occurrence of WB in broilers fed diets with xylanase and protease in combination with increasing levels of phytase". (Presentación de pechugas de madera en broilers alimentados con xilanasa y proteasa en combinación con un aumento de niveles de fitasa). Por P.M. Rezende y col., Univ. Federal de Goiás, Brasil.•
- "Effect of feeding system and age on muscle fibre degeneration in two broiler chicken genotypes" (Efecto del sistema de alimentación y la edad sobre la degeneración de la fibra muscular en dos

- genotipos de broilkers). Por F. Gratta y col., Univ. De Padova, Italia. "Advanced technologies for detection and análisis of broiler
- meat quality with novel myopathies such as WB" (Tecnologías avanzadas para la detección y análisis de la calidad de la carne del broilers y novedosas miopatías como las pechugas de madera). Por A. Morey y col., Univ. de Auburn, EE.UU.
- "Influence of the WB condtion on the marination and quality of intact and portioned broilers breast fillets" (Influencia del estado de pechuga de madera sobre el marinado y la calidad de los solomillos intactos y en porciones de los broilers). Por S.C. Bowker y col., USDA, Georgia, EE.UU.
- "Occurrence of WB in broilers fed diets with xylanase and protease in combination with increasing levels of phytase". (Presentación de pechugas de madera en broilers alimentados con xilanasa y proteasa en combinación con un aumento de niveles de fitasa). Por P.M. Rezende y col., Univ. Federal de Goiás, Brasil.



(*) Abreviaturas: WB (wooden breast), pechuga leñosa; WS (white striping), estrías blancas; SM (spaghetti meat), carne espagueti. (#) "Metabolomics": Estudio científico de los procesos químicos que involucran metabolitos (Linguee.com)

