37 Aves GM poniendo huevos con fármacos anticáncer
38 Evonik lanza nuevo ensayo rápido y fiable para los DDGS
39 Clasificados

Eventos
44 El congreso mundial de avicultura, en parís, se celebrará conjuntamente con un symposum de la FAO por la producción sostenible de alimentos

Marketing Avícola
46 "Nuestro producto no es el huevo en sí, es el concepto"

La Real Escuela de Avicultura OPINA

Ideas, tendencias y estrategia para los que toman decisiones en avicultura.

Pollo verde en la TV

No podemos permitirnos más fallos de comunicación.

Al cierre de este numero recibimos la llamada de un periodista de LA SEXTA TV. Hace un par de meses contactó con esta TV un vendedor de pollos andaluz quejándose que los pollos le llegaban del matadero con "pinchazos" en la pechuga y de color verde. Nos pregunta sobre si es normal y a que se debe este color verdoso.

Cuando empezamos a preguntar, nos recalca que no es un bulo, que personalmente han ido al punto de venta de este pollero y efectivamente ha constatado y grabado como recibe las canales de color verde y algunas, según ellos, "pinchadas", que está preguntando en mataderos y sitios varios y nadie le responde.

El motivo de la llamada es tener la opinión del sector antes de emitir el reportaje sobre "el pollo verde" que están preparando. Le recomendamos contacte con la Interprofesional del pollo tras darle nuestra opinión.

Le insistimos en que analice estos "presuntos pinchazos" que presentan las pechugas y este color verde que, dice, lo llevará a un laboratorio.

La "pechuga verde" o Miopatía Pectoral Profunda es una patología muscular originada por la falta prolongada de oxígeno en la musculatura interna de la pechuga durante un aleteo prolongado de las alas. Conocido en pavos desde 1968 y en pollos desde 1975 este problema ha aumentado en todo el mundo con las estirpes y manejo actual que ha priorizado pechugas de considerable tamaño, si bien la incidencia actual en España es baja.

Se reconoce fácilmente por el color verdoso que adquiere la musculatura profunda de la pechuga.
Al estar en la cara interna de la pechuga, al vender canales enteras o no despiezadas, caso de este pollero, el problema es indetectable por la planta de procesado.

Estas canales no pueden ni deben llegar al consumidor, no por riesgo sanitario, ya que son totalmente comestibles, sino únicamente por una cuestión de estética sino queremos dar carnaza a los animalistas y material a los reportajes televisivos sensacionalistas.

Desconociendo los detalles concretos de este caso, lo cierto es que los problemas de miopatías están aumentando con las estirpes actuales, en todo el mundo. Con frecuencia se rebate que estas miopatías en principio no afectan para nada a la garantía sanitaria de esa carne, pero, ¿cómo vamos a explicar a nuestros compradores , al consumidor, que estamos produciendo un pollo verde?

Como sector debemos evitar que se produzcan pollos con miopatías, sean conocidas como pechuga verde, pechuga de madera, carne en forma de "spaghetti" u otras. Nos va la imagen del sector en ello.

Superado el mito del pollo hormonado no demos alas, nunca mejor dicho, para que nos acusen de crear carnes de color verde.

Federico Castelló
Real Escuela de Avicultura