

Mitos y verdades del pollo

Todo sobre la cría (ultraacelerada, en el caso de los industriales) de estas aves, que hoy alcanzan un tamaño mucho mayor que hace unas décadas. ¿Les dan hormonas? ¿Por qué son tan enormes y, a veces, acuosos? Aquí, las respuestas.

Pollos enormes, inflados, acuosos, sin gusto, pálidos o con olor fuerte. No pasa siempre, pero puede pasar. Cuando eventualmente nos toca un ejemplar con alguna de estas características, surge la pregunta: ¿qué le dan a los pollos para que salgan así?

E inmediatamente se improvisan las respuestas: “Los llenan de hormonas”, “Los alimentan con sustancias prohibidas”, “Nadie vigila a los productores”.

Por lo pronto, todos los consultados, incluyendo los organismos de control, coinciden en que su correcta cría, alimentación y faena están debidamente certificadas en la mayoría de los casos, y una baja en su calidad podría deberse a la mala manipulación del producto desde su salida de planta hasta la llegada a las góndolas.

Punto por punto, vaya esta pequeña guía para saber qué pollo compramos y por qué debemos confiar o no confiar en lo que comemos.

Sus variedades

Los pollos industriales -95% de la producción total- son criados en fincas acondicionadas sanitariamente, de forma estandarizada, en galpones donde conviven de 10 a 20 aves por metro cuadrado, con luz artificial constante, alimentación las 24 horas y condiciones térmicas controladas.

Reciben estimuladores de crecimiento y vacunas obligatorias -antibióticos y bacteriostáticos preventivos-. Pero los afecta el hacinamiento, no hacen gimnasia ni sacan tono muscular y podrían tener problemas de conducta social. Se faenan a los 48 ó 50 días con insensibilización del animal.

Los pollos camperos viven entre 85 y 90 días y pesan un promedio de 2,8 kilos. Totalizan entre el 1% y el 2% del total de la producción. Se usa la misma genética -la misma progenie- que los industriales. Y comen lo mismo.

Pero luego de un primer mes viviendo en condiciones similares, se los suelta al exterior, donde comen algo de pasto, se mueven y caminan. Al tener más edad y más desplazamiento, su carne tiene otra consistencia.

El pollo de traspatio es el clásico pollo de pueblo chico, criado en el fondo de casa o en las quintas, para comercialización en la misma zona. Llegan a pesar 6 kilos, casi como una pavita.

Se crían en libertad, sin controles, y reciben alimentación irregular 1 ó 2 veces por día, sin balance de nutrientes. Las vacunas se aplican de forma aleatoria y sacan mucho tono muscular debido al exceso de marcha en busca de comida. La faena es manual y cruenta, en general sin asepsia ni insensibilización del animal.

Últimamente, se habla de los pollos ecológicos o pastoriles. La gente de COECO (Cooperativa Granjera Entrerriana de Chacras Orgánicas) los distribuye y comercializa en varios puntos del país (www.coeco.com.ar).

Sus responsables aseguran que estos animales se crían en granjas acondicionadas sanitariamente. Viven en parques de pastoreo y cobertizos con 1 ó 2 animales por metro cuadrado. Reciben alimentación balanceada con granos y suplementos minerales y no usan estimuladores de crecimiento ni iluminación artificial: el pollo descansa y su ciclo de crecimiento natural y pausado es de 70 días. Los vacunan sin antibióticos y hacen buena gimnasia.

¿Quién los controla?

En nuestro país, el SENASA se ocupa tanto de la calidad de los alimentos destinados a las aves como de la calidad del producto final -lo que compran los usuarios-. Es importante que al adquirir un pollo se constate que la bolsa que lo contiene esté etiquetada con la identificación del productor y el número de habilitación del establecimiento asignado por SENASA.

¿Por qué son tan grandes?

Básicamente, porque a los argentinos nos gusta el pollo grande, cosa que no sucede, por ejemplo, en Francia, donde los prefieren mucho más chicos.

Aquí alcanzan un tamaño considerable gracias al avance de la genética, que permitió desarrollar líneas de aves de alta producción de carne en cada vez menor tiempo de crianza y con menos demanda de alimento: en los últimos 35 años, se logró obtener un pollo 600 gramos más pesado en 30 días menos de crianza.

Desde CEPA, Centro de Empresas Procesadoras Avícolas, explican: “Su índice de reproducción tan alto permite seleccionar intensamente a los individuos que tienen mayor crecimiento para dejarlos como reproductores. Un pollito de 50 gramos, a los 50 días habrá crecido 50 veces su peso”.

¿Qué comen?

¿Es posible adulterar su comida? ¿Les dan desperdicios? Jorge Azcona, técnico del INTA Pergamino, dice: “En general, no hay mucha ‘porquería’ para ponerles, porque si no reciben una alimentación sana, suficiente y de buena calidad se enferman y mueren, o no crecen como se necesita. El de traspatio podría comer lechuga fea, pero no le pasará nada más que recibir menos nutrientes. Pero descuidar su nutrición es descuidar el producto final y eso nadie lo quiere”.

Los pollos argentinos comen los mejores cereales del mundo, aseguran en CEPA. El 90% de su alimento está compuesto por maíz (63%) y soja (27%). El resto lo componen salvado de trigo, sorgo, harina de maíz, poroto y torta de soya, vitaminas, aminoácidos, minerales, gluten, conchilla molida y ceniza de hueso.

¿Por qué largan tanta agua?

Que un pollo desprenda o no agua durante su manipulado y cocción responde a un dato curioso y bastante desconocido: el método de enfriamiento usado inmediatamente después de su faena.

“El animal eviscerado -explican en el INTA- debe bajar de temperatura gradualmente antes de entrar en la cámara frigorífica. No puede ir de los 40º a un nivel de cero grado de forma tan abrupta”. Si este enfriamiento se logra pasándolo por un túnel de aire frío humidificado, el remanente de agua será mínimo. Los productores industriales suelen enfriarlos por inyección o inmersión en agua fría con hielo (proceso llamado chilling). Parte del agua permanece en la carcasa y es liberada al entrar en temperatura ambiente.”

Mal aspecto y mal olor

Incluso al momento de dejar la planta, el control es permanente, indica Azcona. “Si en los comercios, por economía o lo que fuese, no le dan el frío que corresponde, puede tomar mal olor. El pollo fresco tiene una vida útil de 7 días. Allí, ya hay un manejo que escapa a quien lo produce, que debidamente lo faena de noche y esa misma madrugada sale a repartirlos”.

Desde SENASA agregan: “El mal olor puede deberse a la proliferación de bacterias que descomponen sus proteínas y esto tiene que ver con una mala gestión de conservación y almacenamiento y no de alimentación y crianza”.

¿Les ponen hormonas?

“Lo de las hormonas es un mito total”, explican en el SENASA. “El pollo vive tan pocos días que no hay tiempo de que le hagan efecto. Es antieconómico aplicarlas”.

CEPA agrega: “No existe en el mundo ninguna hormona de crecimiento de pollos en forma comercial. Suponemos que el origen de este mito está relacionado con un hecho ocurrido en los años 50, antes del comienzo de la avicultura industrial: en Europa usaban un estrógeno

sintético denominado DES, cuya finalidad era ‘cajonizar’ (castrar) hormonalmente a los pollos machos para obtener un mayor engorde y una carne más tierna. Aunque ocurrió hace más de 60 años, la historia aflora esporádicamente”.

¿Qué es la doble pechuga?

La tienen la mayoría de los pollos criados de forma industrial. “En los 60 tenían la quilla bien pronunciada -dicen en el INTA-. Sus ciclos se volvieron tan cortos y se avanzó tanto en apenas diez años que, hoy, todos los pollos parrilleros son de doble pechuga. La pechuga -músculos pectorales que les dio la naturaleza para volar- es la misma de siempre, pero se desarrolló tanto que hoy conforma dos tercios del peso de la carcasa”.

Pautas para elegirlos

-Los de mejor calidad (grado A) no deben tener restos de plumas ni canutos, y la piel debe ser brillante y cubrirlo todo sin presentar desgarros.

-Su color puede oscilar entre el blanco y el amarillo. Debe ser uniforme y no tener manchas, hematomas ni huesos rotos o desarticulados.

-Las puntas de las alas no deben estar oscurecidas ni deben tener pegajosidad debajo de ellas.

-La consistencia de su carne es firme y elástica, sin zonas flácidas.

-Hay que verificar que los pollos congelados no hayan sido "quemados" por el frío (textura de corcho).

-Los de menor calidad (grado B o C) son aptos para el consumo, pero presentan defectos, como restos de canutos o alguna fractura o hematoma.

-Deben estar protegidos por un envase cerrado donde se indique información del productor, fecha de elaboración y vencimiento, y temperatura de mantenimiento. Este rótulo es obligatorio.

Pollerías y supermercados de barrio

SENASA avala y certifica la producción, el proceso industrial y su distribución. A partir de allí, la inspección y el control es responsabilidad municipal (la Agencia Gubernamental de Control, en el caso de la Ciudad de Buenos Aires: www.agcontrol.gob.ar) y de otros organismos, como el Inal –Instituto Nacional de Alimentos dependiente de la Anmat (www.anmat.gov.ar/farmaco/vigilancia_alimentaria.htm).

Texto original: https://www.clarin.com/nutricion/listo-pollo_0_rJ3qmGZ3v7g.html