

No se le adicionan hormonas al pollo

- El crecimiento de los pollos de engorda se debe al mejoramiento genético
- El uso de hormonas en las aves está prohibido
- Está garantizada la inocuidad de los productos avícolas

En múltiples ocasiones se ha comentado sobre la existencia de hormonas en los pollos de engorda para consumo humano, el Instituto Nacional Avícola aclara de nueva cuenta que no se le suministran hormonas a los pollos para generar su crecimiento.

Pilar Castañeda Serrano, consejera del INA e investigadora de la UNAM, explicó que el incremento en el volumen de los pollos en tan poco tiempo (ocho semanas aproximadamente), se debe al mejoramiento genético que los especialistas han logrado en los animales a través de cruza de las mejores aves. Asimismo aclaró que, las hormonas no son necesarias en el pollo, “el tiempo que tarda la hormona en actuar superaría por mucho el periodo de crecimiento del pollo, por lo que los resultados no podrían ser visibles y el beneficio sería nulo”.

Cabe mencionar que el alimento de los pollos de engorda consiste raciones a base de sorgo, maíz o soya que incluye vitaminas, minerales, aminoácidos y antioxidantes. Además, Pilar Castañeda, aseguró que las hormonas no podrían agregarse a través del alimento debido a al tipo de digestión que poseen las aves.

Otros factores en contra para el uso de hormonas es que en México es ilegal el uso de hormonas en los alimentos en los animales. De igual forma el costo de la hormona elevaría considerablemente el precio del producto al consumidor final por lo que las pérdidas para los avicultores serían cuantiosas.

Con respecto al tema sanitario, Josefina Morales de León, especialista en ciencia y tecnología de los alimentos del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán y consejera del INA, comentó; “son aves sanas, bien alimentadas que fueron sacrificadas bajo los mejores estándares de seguridad e higiene; a su vez, el personal involucrado en el proceso cumple con una serie de normas estrictas desde el sacrificio y empaquetado hasta el transporte, lo cual garantiza que la carne sea inocua”.

El objetivo del Instituto Nacional Avícola es proporcionar la información correcta acerca del huevo, pollo y pavo, para que sean consumidos con la confianza absoluta y aprovechen los beneficios de dichos alimentos.

La carne de pollo es una fuente de proteína de excelente calidad. Además, el contenido de hidratos de carbono es bajo, por lo que es un alimento con bajo índice glicémico (no provoca picos en los niveles de concentración de glucosa en sangre).

Esta cualidad, aunada a su bajo contenido en grasa saturada y a que la grasa se encuentra casi completamente asociada a la piel (puede removerse fácilmente) lo hace un alimento esencial para una dieta saludable”, expuso Covadonga Torre-Marina investigadora de la Escuela de Administración de Instituciones de la Universidad Panamericana y consejera del INA.

Los invitamos a recorrer la página del Instituto Nacional Avícola.

Fuente – Texto original en: <http://www.ina.org.mx/hormonas-pollo>