

Productos

Tendencias en nuevos preparados del pollo

Siegfried Hart

(Conferencia en la Exposición Internacional Huhn & Schwein 1987)

La carne de pollo es un excelente producto, tanto desde el punto de vista de las técnicas de producción como de la fisiología de la nutrición. La producción de carne de pollo se ve favorecida por un alto ritmo de reproducción, por una óptima utilización del pienso y por las posibilidades de emplear una tecnología moderna en el alojamiento, sacrificio y troceado. Estos factores contribuyen a hacer posible la producción de carne de pollo a un coste excepcionalmente bajo.

El valor de la fisiología de la nutrición de la carne de pollo es alto. La carne tiene un bajo contenido en grasa y por tanto también en calorías. Su alto contenido en proteína es fácil de asimilar. La proporción de músculo/tejido conjuntivo es especialmente buena. El contenido en grasas saturadas es bajo. Por lo tanto, en base a sus propiedades nutritivas, la carne de pollo representa una alternativa de alta calidad para la salud del consumidor consciente.

Además, la comercialización de la carne de pollo no está afectada por ningún aspecto de tipo religioso ni ningún tipo de tabú.

Carne de pollo: su posición está subiendo

En 1986 la producción mundial de carne, incluyendo la de pollo, aumentó un 3,2%, alcanzando 155 millones de Tm.

Durante el mismo período la producción mundial de carne de pollo aumentó un 4,5%, alcanzando 33 millones de Tm.

Por lo tanto, la carne de pollo representa un 21% de la producción total de carne en el mundo. En los Estados Unidos esta participación es del 32%, en la CEE del 19% y en la República Federal de Alemania del 6%.

Tabla 1. Principales países productores de carne, en 1986

	Millones de Tm	% sobre 1985
CEE	29,0	+ 2,0
EEUU	26,4	+ 0,9
URSS	18,0	+ 5,2
Brasil	5,1	+ 6,5
Argentina	3,7	- 0,2
Total mundial	155,0	+ 3,2

Tabla 2. Principales países productores de carne de pollo, en 1986

	Millones de Tm	% sobre 1985
EEUU	8,3	+ 6,1
CEE	5,5	+ 2,8
URSS	2,8	+ 1,9
Brasil	1,7	+ 7,8
Japón	1,4	+ 0,3
Total mundial	33,0	+ 4,5

Mecanización del troceado: adaptación a las exigencias del mercado

El crecimiento de la producción de carne de pollo, tal como se muestra aquí, no es sólo un crecimiento puramente cuantitativo. En los países industrializados occidentales y especialmente en las sociedades de servicio, encabezadas por los Estados Unidos, existe una creciente tendencia hacia un aumento cualitativo a través de productos más refinados y mejorados.

El crecimiento de la mecanización de la producción, que se inició en una primera

etapa con la automatización total de las instalaciones de los gallineros, ha proseguido cada vez más en las fases de postproducción de las plantas de procesado.

A principio de los años 70 se introdujeron en las plantas de sacrificio de aves máquinas totalmente automáticas. A principios de los años 80 se automatizó completamente el troceado, especialmente de los broilers, que hasta entonces se había realizado de forma manual.

El mercado ha demostrado ser extremadamente receptivo a la presentación de las aves en piezas. Además de esto, la eficacia del sacrificio mecanizado y del despiece permite precios estables. En relación con el troceado de las aves, lo que el consumidor aprecia especialmente es la rapidez y la facilidad de preparación. Al mismo tiempo, las piezas de las aves dan al consumidor la oportunidad de comprar las partes preferidas y en la cantidad exacta deseada.

Los consumidores están dispuestos cada vez más a aceptar y pagar por piezas diferenciadas listas para cocinar, algunas de las cuales se ofrecen también sin piel.

Mecanización del deshuesado: el punto de partida de una nueva gama de productos

Desde aproximadamente la mitad de los años 80 se están deshuesando mecánicamente las pechugas y ahora cada vez más también los muslos. El siguiente paso fué la adaptación de la tecnología de la separación de los huesos a las necesidades de las aves.

Las piezas de carne deshuesadas abrieron las puertas para una gama de productos completamente nueva. La carne deshuesada en su estado natural se comercializa como bisteck, como "goulasch" o bien para asar. Las piezas de pechuga o muslo rebozadas y preparadas de muchas maneras abren un nuevo mercado potencial. A esto hay que añadir productos tales como las pechugas o chuletas rellenas, por ejemplo de jamón y queso como "cordon bleu". El muslo deshuesado con una variedad de rellenos también ha acaparado una parte del mercado. Los trozos de pechuga y de muslo rebozados y presentados en diferentes formas y tamaños están

ganando popularidad como aperitivos o como tapas rápidas y sencillas entre comidas. Estos productos han conseguido también abrirse camino en la industria de platos preparados. Gracias a su aspecto uniforme y buenas propiedades distributivas, muchos productos cárnicos preparados están teniendo un éxito especial en el sector de comidas preparadas a gran escala -"catering".

Todos los productos mencionados se ofrecen también precocinados o adecuados para los hornos de microondas. Es evidente que el consumidor está dispuesto a pagar por el trabajo ya realizado en el pollo y por las recetas que forman parte de estos productos llamados de comodidad o de conveniencia.

El rango de productos está suplementado por artículos que apenas presentan evidencia de su procedencia avícola. La carne de ave ahumada que se parece a la carne de cerdo curada o los embutidos hervidos con una condimentación especial, generalmente con bajo contenido en sal, presentan una alternativa a las carnes clásicas disponibles.

Nuevos productos: responsables de un crecimiento del consumo

En los Estados Unidos la tendencia hacia nuevos productos avícolas es observada junto a argumentos nutritivos como causa principal para el consumo de carne de ave, el cual ha aumentado de 27,8 kg. en 1980 a 31,9 kg. en 1985 y a 33,5 kg. por persona y año en 1986. La tendencia creciente continúa y apunta claramente hacia el aumento de nuevos productos preparados.

Tabla 3. Evolución de las presentaciones ofrecidas al público en EEUU

Años	1963	1973	1983	1990*	2000*
Ave entera	81	62	33	25	10
En porciones	16	31	52	55	40
Procesado ulterior	3	7	15	30	50

(*) Estimado por el National Broiler Council.

Una evolución similar se está produciendo, cada vez con más evidencia, en Europa y concretamente en la República Federal de Alemania. Casi la totalidad de la producción de carne de pavo alemana se está comercializando ya en porciones y en forma de produc-

tos preparados. El troceado y el preparado de los broilers muestra ritmos de crecimiento altos. En 1986 casi el 20% de la producción se sometió al troceado, lo que significó un incremento del 20% sobre el año anterior. Actualmente la proporción de productos preparados, denominados de comodidad o conveniencia, se puede estimar, en el caso de los broilers, en un 5-7% del volumen total y con tendencia a aumentar.

Esta evolución hacia los productos avícolas troceados y preparados está además apoyada por el número creciente de familias menos numerosas que, generalmente, necesitan porciones más pequeñas.

Al mismo tiempo está disminuyendo también el valor que se da a nivel familiar

al hecho de comer juntos -las comidas como puntos de reunión-. Cada vez más las comidas están sujetas a las exigencias de la rutina diaria y al esparcimiento, así como al tiempo libre. Los consumidores buscan comidas ligeras en porciones pequeñas que se puedan preparar fácilmente y con rapidez.

No obstante, una cosa está clara. La aceptación de nuevos productos depende, no poco, de la información selectiva del consumidor a través de la publicidad. En los Estados Unidos se está invirtiendo en publicidad 360 dólares per cápita. En Europa, hasta ahora, la cifra es de 20 dólares. Ciertamente, una publicidad más intensa acelerará la aceptación de nuevos productos cárnicos avícolas en el mercado.

Noticiario. (Viene de página 122)

secuencia, incrementar la oferta y desestacionalizarla, hasta el punto de que el capón pueda ser un plato selecto a elegir los domingos, como sucede en Francia, por ejemplo.

Bajo estas bases generales, la Real Escuela de Avicultura ha promovido una reunión entre especialistas en castración de pollos -gonadectomía- que se celebró el pasado día 23 de marzo. El programa de la misma, dentro de la intencionalidad de un primer contacto y de una visión general de la problemática que rodea al capón, incluía la revisión de conocimientos técnicos sobre la cas-

tración por métodos quirúrgicos, los rendimientos operatorios, la regeneración testicular, los tratamientos pre y postoperatorios, los tipos de aves adecuadas, el ayuno, los tranquilizantes, la alimentación, etc.

Igualmente se tocaron otros aspectos como la prestación y alcance de los servicios -honorarios, material empleado, asistencia técnica, desplazamientos, etc.- y, finalmente, la posibilidad de asociación de los especialistas en castración, a semejanza de otros grupos profesionales, como los sexadores, por ejemplo, con el objetivo de intercambiar y uni-

fcar conocimientos técnicos, investigar sobre la preparación de capones en general y su presentación en el mercado, divulgar las cualidades del capón, defender la autenticidad del mismo contra los fraudes de que es objeto esta preparación, etc.

La reunión, que se prolongó por espacio de varias horas, fue sumamente interesante y, no cabe duda, abre las puertas a una revitalización del tema, a una profundización en los conocimientos y a una normalización de esta actividad.

