

ANALES DEL COLEGIO DE VETERINARIOS DE LA PROVINCIA DE BARCELONA



Nuevas bases farmacodinámicas para una terapéutica
hepatoprotectora, lipotrópica y desintoxicante

Anomalías metabólicas de la vaca lechera

Síntesis original de Rotta & C. de Milán, preparada en España por Laboratorios Leti



norpar



DISTRIBUCION Y VENTA

Comercial LETI-UQUIFA

ROSELLON, 285 - Tel. *257 48 04

BARCELONA - 9

SUMARIO

ANNALS del Col·legi de Veterinaris de la Província de Barcelona.

Avda. República Argentina, 25
Tel. 211.24.66 — BARCELONA-23

Any XXXVI - N. 397

Dipòsit Legal B. 8240-1958 Febrer 1979

JUNTA DE GOBIERNO DEL COLEGIO DE VETERINARIOS DE LA PROVINCIA DE BARCELONA

Presidente:

D. Pedro Costa Batllori

Secretario:

D. Manuel Oms Dalmau

Vicesecretario:

D. Ricardo Farré Urgell

Jefe de la Sección Técnica:

D. José Puigdollers Masallera

Jefe de la Sección Económica:

D. José Casas Salvans

VOCALES COMARCALES:

Barcelona:	D. José D. Esteban Fernández D. Miguel Luera Carbó
Berga:	D. José A. Alvarez Morán D. Ramón Amils Palomer
Igualada:	D. Antonio Navarro Martín D. José M. Martí Pucurull
La Conrería:	D. Angel Gil Fabregat
Llobregat:	D. Francisco Pedro Calzada D. Buenaventura Perelló Olivella
Manresa:	D. Hilario Pérez Rodríguez D. Juan Capdevila Padrosa
Maresme:	D. Carlos Díaz Martín D. Angel Fábregas Blanch
Penedés:	D. Félix Mestres Durán D. Anastasio Pascual Rodón
Vallés Occidental:	D. Agustín Villa
Vallés Oriental:	D. Alfredo Saénz Ibáñez D. Juan Cabrera Muñoz
Vich:	D. José L. Lostau D. Pedro Lloansí Nogué

EDITORIAL

Una revista veterinaria	3
-------------------------	---

ACADEMIA DE CIENCIAS VETERINARIAS

Las Proteínas Texturizadas y su aplicación en la industria de la carne, por el Dr. D. F. Montalvo	5
---	---

SECCION INFORMATIVA

C.D.C. demana una Facultat de Veterinaria per a Catalunya	37
II Congreso Nacional de parasitología en León	38
"Nueva Junta de Gobierno del Colegio de Veterinarios de Tarragona"	38
Nuevos académicos en las reales de medicina y farmacia	39
Presidente de honor del colegio de Tarragona	39
La Facultat de Veterinaria de Catalunya	40
Ingreso de D. José Séculi Brillas en la Academia de Ciencias Veterinarias de Madrid	40
El sueldo de los titulares	41
IX Congreso Internacional de reproducción animal e I.A.	42
Colegio de Huérfanos	42
Proyecto de ley de Bases de funcionarios de la Administración	42
Mutualidad de trabajadores autónomos	43
Generalitat	44
Consellería de Sanitat	44
Consellería d'Agricultura i Ramaderia	44
Pesta Porquina Africana	45
Facultad de Veterinaria	45
Academia de Ciencias Veterinarias	45
Biblioteca Colegial	46
Publicaciones Varias	47

LOS VETERINARIOS OPINAN

Carta de D. Jaime Roca Torras	48
-------------------------------	----

VIDA COLEGIAL

Bodas	50
Necrológicas	50
Acta de la Junta de Gobierno del día 7 de Noviembre de 1978	52

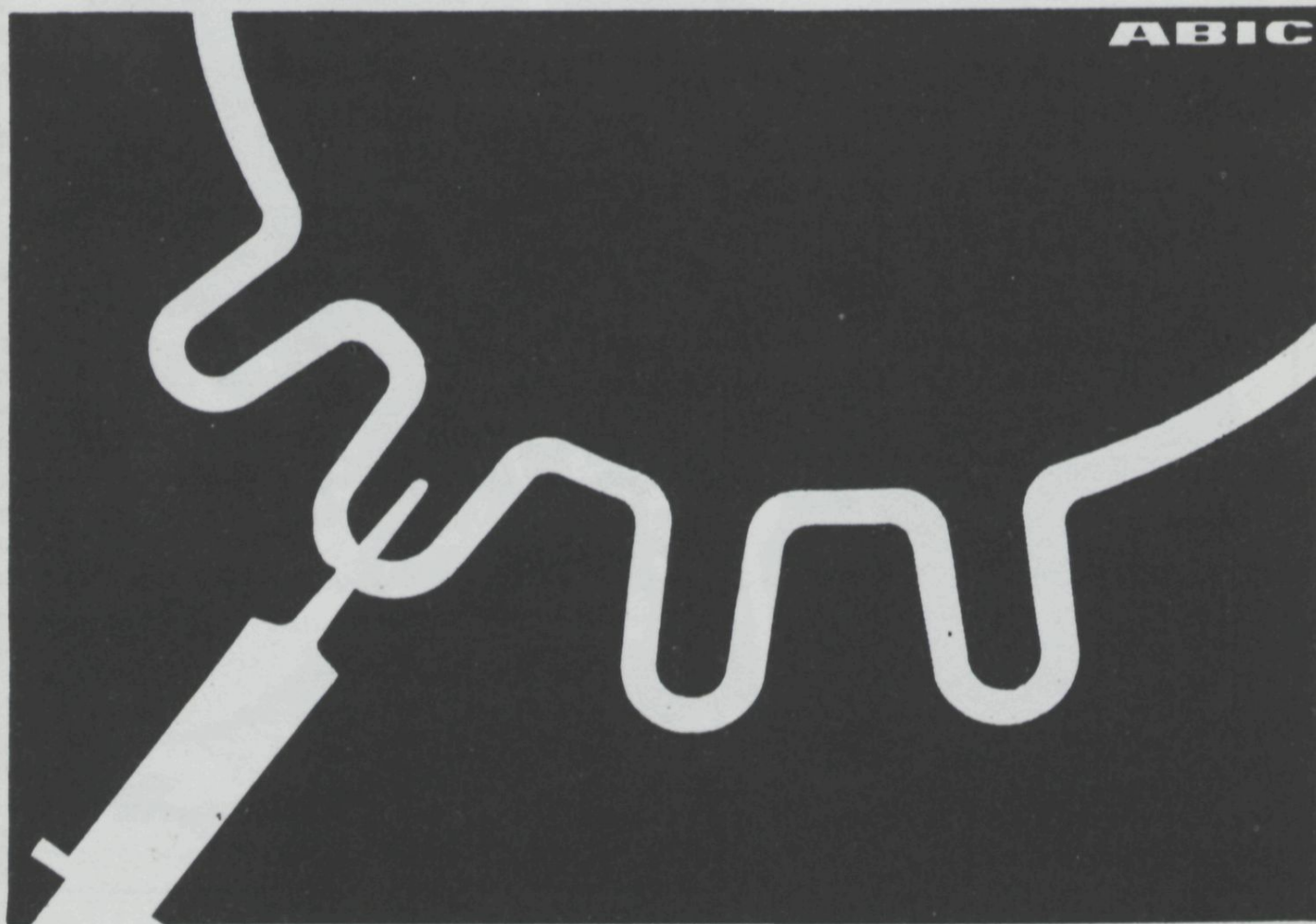
SECCION LEGISLATIVA	57
---------------------	----

Las opiniones que se expresan en los artículos firmados, corresponden al autor de los mismos y no a este Colegio o a su Junta de Gobierno. Queda autorizada la reproducción total o parcial de los originales publicados, siempre que no se varíe su contenido y se cite su autor y procedencia.

ABIMASTEN 100

frena la mamitis y acelera las ganancias

Cada jeringa plástica desechable, contiene:
QUINALDOFUR —4-(5'-Nitrofuryl)— quinaldinic acid N-oxide 100 mg.
Base aceite vegetal c.s.p. 10 ml.



LABORATORIOS CALIER, S. A.

Especialidades Veterinarias

Gran Vial, 5 - Tels. 568 00 54 - 568 00 58

(Concentración Industrial Vallesana) MONTORNES DEL VALLES (Barcelona)

DIRECCION COMERCIAL Y ADMINISTRACION:

Teodora Lamadrid, 7-9-11 - Tel. 212 77 08 (5 líneas)

BARCELONA - 6 « ESPAÑA »

EDITORIAL

UNA REVISTA VETERINARIA

Nos estamos quedando sin revistas veterinarias, una tras otra van desapareciendo por causas económicas que encubren un indudable y lamentable desinterés de nuestra profesión por la tan necesaria información sobre sus problemas.

Y esto ocurre en momentos transcendentales y difíciles : traspaso de funciones a las autonomías; reorganización del Cuerpo de Veterinarias Titulares; futuras y preocupantes decisiones de la Administración en relación a las Guías y a la I.A.; contestación de ciertos medios ganaderos; plétora profesional; ingreso en el M.C.; nuevas estructuras ganaderas de tipo industrial; Facultad de Veterinaria para Catalunya, etc. etc. etc. . . .

Con indudables dificultades Anales sigue en la brecha y, con este primer número de 1979, quiere intentar una nueva singladura con unos medios y objetivos simples y concretos.

Destaquemos su impresión en offset que, por su menor coste, permitirá una edición bimestral en lugar de la trimestral a que nos veíamos obligados y la creación de un Consejo de Redacción que seleccionará los textos a publicar. Este Consejo está abierto a todos los que deseen colaborar. Ojalá la participación sea amplia.

Objetivo fundamental : Conseguir una revista de la veterinaria catalana, bien sea convirtiendo estos Anales en Anales de los Colegios Veterinarios de Catalunya o de la Academia de Ciencias Veterinarias de Catalunya, bien sea desapareciendo a cambio de un real nacimiento de otra publicación colegial cuyo ámbito sea todo el Principado.

Vayan éstas últimas frases dirigidas a los Colegios Veterinarios de Catalunya y a todos los compañeros que los constituyen. Es obvio que ninguna intención

de centralismo barcelonés nos induce a este objetivo. Estamos abiertos a todas las sugerencias para mejorarlo.

Los que nos sentimos responsables de nuestra profesión no desconocemos que la veterinaria catalana necesita su revista, necesidad que, en modo alguno, está reñida con una proyección nacional. Vale la pena meditar con sensatez lo dicho y actuar.

P. Costa Batllori

"ACADEMIA DE CIENCIAS VETERINARIAS"

LAS PROTEINAS TEXTURIZADAS Y SU APLICACION EN LA INDUSTRIA DE LA CARNE

Por el Dr. D. FRANCISCO MONTALVO MARTINEZ

Sesión de la Academia de Ciencias Veterinarias

de Barcelona, 18 de Mayo 1978

Al hablar de proteínas vegetales o de proteínas texturizadas instintivamente asociamos estos productos a la soja; evidentemente el mayor porcentaje de estas proteínas proceden del haba de soja sin que esto quiera decir que no haya otras semillas de las cuales puedan obtenerse proteínas de una calidad similar a la de esta leguminosa. Sin embargo las condiciones climatológicas, la condición de los terrenos y las enormes extensiones dedicadas al cultivo de la soja en el continente americano, han hecho que este producto sea la base de la producción de harinas de esta naturaleza y como consecuencia de ello se haya desarrollado una floreciente industria que necesita promocionar sus fabricados y transformarlos en productos diversificados.

La soja, originaria de China, viene cultivándose en América desde principios de siglo, y la industria de fabricación de harinas de soja data de 1915, fecha en que esta leguminosa fue utilizada para la extracción de aceite mediante prensas de tornillo por un sistema de extracción continúa, quedando un residuo harinoso con un alto valor protéico; posteriormente hacia 1934, se empieza a utilizar el sistema de extracción por disolvente, método que con los adelantos lógicos de la técnica se sigue en la actualidad.

La soja debe su gran auge en los EE.UU. a la gran demanda obtenida de las fábricas de piensos compuestos, debido a su vez a la expansión de los efectivos ganaderos porcinos y aviares.

Como consecuencia de ello, ha seguido la producción de soja una línea neta de progresión ascendente, habiendo pasado de 2 millones de Tm. en 1940 a casi 15 millones en 1977.

A nivel mundial y según datos del Departamento de Agricultura de los EE. UU., se cifra la producción para la temporada 1977/1978 en 72,3 millones de Tm. siendo los principales productores EE.UU., Brasil, Argentina y Paraguay.

Este gran aumento de la producción, ha originado un comercio de harinas de soja en todo el mundo y ha dado lugar al interés de muchos países, para introducir su cultivo ya que su importancia para la alimentación en general no necesita ser destacada.

En España se han venido realizando diversos estudios y ensayos con objeto de introducir su cultivo, llegándose a la conclusión de que es una planta perfectamente cultivable, excepción hecha de determinadas zonas del norte y centro de la península y en algunos terrenos frescos del sur.

De las diez variedades de soja, hay dos tipos cuyo ciclo vegetativo es adaptable a las condiciones de nuestro país, según el Sr. Herrero Falcón, presidente del Instituto de Investigaciones Agrarias, estos dos tipos, una vez conseguida la selección, aclimatación y reproducción de las cepas de rizobium japonicum, podrán cultivarse en España, esperando poder extender el cultivo a unas 75.000 hectáreas a plazo medio, cubriendo en parte la demanda nacional de este producto.

Como aliciente para la realización de este plan, se garantiza a los agricultores un precio de unas 25 pts. kilo, la absorción de la producción, como se viene haciendo con otros cereales y oleaginosas y el suministro de semillas e inóculos.

Dado el interés de su cultivo, por ser fuente de proteínas de alto valor biológico, es explicable que las ciencias de la alimentación, hayan orientado sus investigaciones al estudio de esta leguminosa, con objeto de obtener de ella proteínas que van a ser empleadas en los productos más diversificados.

Son muchas las fuentes de proteína vegetal entre ellas podemos citar, como más significativas, el gluten de trigo, la semilla de algodón, cacahuete, girasol, colza, etc., pero no hay ninguna que pueda igualar a las semillas de soja, tanto en cantidad como en bajo costo, teniendo todas ellas además, el denominador común de sus indudables ventajas nutritivas y su reducido contenido en colesterol.

De especial interés es hacer unas consideraciones con respecto al cultivo del girasol en España, ya que dado el auge que ha experimentado esta oleaginosa y las enormes extensiones cultivadas podrían sacarse altos beneficios con una política de investigación, dirigida a obtener proteínas de las harinas procedentes de las plantas extractoras de aceite de girasol. En este sentido, el Instituto de la Grasa de Sevilla, realizó unos ensayos cuyos resultados no son concluyentes por el momento.

CLASIFICACION

Siendo las proteínas de soja las más estudiadas y las que con mayor profusión se encuentran en el mercado, solamente a ellas nos vamos a referir, dividiéndolas en dos grandes grupos : proteínas de soja no estructuradas y proteínas de soja estructuradas.

Dentro del primer grupo y atendiendo a su riqueza proteínica se agrupan básicamente en tres categorías :

a) Harinas y gránulos de soja con una riqueza en proteína que oscila entre el 40 — 60 % , siendo los primeros productos obtenidos. Las harinas y gránulos se diferencian unicamente por el tamaño.

Las harinas tienen un alto valor nutritivo, actúan como ligantes y tienen la propiedad de retener el agua y las grasas, esto unido a su bajo costo, han hecho que su utilización se haya generalizado en productos tales como albóndigas, hamburguesas, salchichas, pasteles de carne, patés, sopas, salsas, etc. Sin embargo su empleo a altos niveles da lugar a sabor de fécula y aroma característico, confi- riendo una sensación al paladar de suavidad y una textura inapropiada que limi- tan francamente su uso.

Los gránulos se utilizan en productos similares a las harinas pero tienen sobre éstas la ventaja de ofrecer una sensación de aspereza que la hacen más agra- dable pero conservan su sabor y aroma típicos por lo cual el uso de ambos pro- ductos va en orden decreciente.

b) Concentrados de proteínas de soja. Contienen un 70 % de proteína y se



AFTO-VAC AOC

noticia ayer y hoy

La FIEBRE AFTOSA porcina ha dejado de preocupar desde que SOBRINO, en 1972, puso a disposición de veterinarios y ganaderos la vacuna AFTO-VAC AOC, primera oleosa contra la aftosa porcina.

Con experiencia y satisfacción la enfermedad ha sido controlada. El futuro está asegurado. VACUNANDO, la fiebre aftosa ya no constituye problema para el ga-

nadero precavido y consciente.

Por esto, igual que ayer, la vacuna AFTO-VAC AOC es noticia hoy.



SOBRINO/Dpto. de Publicidad - 1979

laboratorios sobрино s.a.

Apartado 49 - Tel. 29.00.01 (5 líneas) - Telex 57.223 SLOT E
VALL DE BIANYA-OLOT (Gerona)

obtienen por extracción alcohólica. En los concentrados la proteína es desnaturizada y el lavado por agua la hace soluble, dándole, a la vez propiedades emulsionantes.

Los concentrados se emplean en salchichas, luncheon, derivados de pollo, patés, alimentos infantiles, así como geriátricos y alimentos hipoalérgicos.

Tiene como propiedad característica mantener el agua evitando se pierdan jugos.

c) Productos aislados de la soja. Contienen un 90% de proteínas y a veces más.

Se obtiene por un proceso de lavado de la proteína con objeto de eliminar la enzima. Se precipita la proteína en la solución, con un alcalí de tipo medio y se procede al secado por un proceso de pulverización.

El aislado de proteína de soja es un polvo color crema, no aromático y de ligero sabor a fécula.

Los productos puros se utilizan, generalmente, en carnes elaboradas a porcentajes del 2% . Sus propiedades funcionales suministran un aumento de retención de la humedad, mayor rendimiento, un excelente poder ligante de la grasa y viscosidad adecuada. Los productos puros han demostrado ser idóneos para sustituir a las proteínas de la leche en alimentos conservados en los que las temperaturas de tratamiento supone un factor en la estabilidad de la emulsión.

Este producto es espesante, emulgente, estabilizador, gelificante, espumante, formador de films, etc.

PROTEINAS DE SOJA ESTRUCTURADAS

Su obtención parte básicamente de la harina de soja, concentrados o aislados, según el porcentaje protéico que deseamos obtener, sometiendo a estos productos a sistemas de tejido y extrusión termoplástica.

Generalmente un solo tipo de soja no suele dar las propiedades texturales deseadas, recurriéndose a combinaciones de un emulsionante de soja, soja estructurada y aislada de soja para obtener una variedad que reúna características adecuadas de texturización y aspecto del producto que deseamos obtener.

Los mejores productos, desde el punto de vista de textura, se obtienen cuando a la soja estructurada y al concentrado, se le añaden productos plastificantes como la albúmina de huevo y el gluten de trigo.

Los productos texturizados de la soja, se presentan de formas y tamaños diferentes y así encontramos productos que se fabrican como gránulos, copos, dados, cubos, cortezas, fibras, etc., dándoles la forma adecuada para simular alimentos que tradicionalmente han sido aceptados, como elaborados cárnicos, aves y pescados. Las sensaciones texturales de estos elaborados, pueden variar desde dar la sensación de estar consumiendo una fina corteza frita a un succulento filete.

PROCEDIMIENTO DE TEXTURIZACION

Los productos proteínicos texturizados de la soja, se preparan comercialmente por diversos procedimientos, y los productos obtenidos pueden ser gránulos compactos de expulsión, productos insuflados, productos extrusionados, productos estructurados, fibras texturizadas y fibras hiladas o tejidas.

La materia prima utilizada varía desde simples copos de soja desgrasada y harinas de bajo costo a otros productos más costosos como son los concentrados y los productos puros aislados.

Así las harinas texturizadas, se obtienen por procedimientos de expulsión, insuflado y extrusión, mientras que en los aislados de soja texturizada, se usan procedimientos para obtener fibras texturizadas y fibras tejidas e hiladas.

Todos los productos obtenidos, sea cual fuere su procedimiento de obtención, pueden contener otros ingredientes adicionales, con objeto de conseguir una mayor ligazón, más estabilidad, un aroma determinado o un color deseado, así como el añadido de sustancias que aumenten sus características nutricionales.

Durante el proceso de fabricación los ingredientes se llevan a la estructura deseada, que después se estabiliza por desnaturalización de la proteína, por el calor. El producto texturizado conseguido puede ser congelado o bien desecarse, procediéndose a su rehidratación cuando haya de usarse.

GRANULOS DE EXPULSION

La maquinaria para la fabricación de estos preparados, se limita a simples prensas de tornillos de sistema continuo, utilizados comunmente para la extracción de aceites partiendo de semillas de oleaginosas y haciendo pasar las harinas a través de un expulsor, una vez formadas las partículas se tratan por el calor y la presión formándose unos gránulos de distintas formas y tamaños; estos gránulos hidratados se emplean en la industria cárnica, principalmente.

PRODUCTOS INSUFLADOS

Se fabrican mediante un proceso continuo de insuflado, dosificando la harina mediante una válvula rotativa que se encuentra en comunicación con diversos compartimentos donde se encuentra la harina de soja sometida a la acción del vapor de agua a alta presión; al girar la válvula la harina es lanzada, a través de una boquilla, a un área de baja presión, produciéndose la texturización como consecuencia de la diferencia de presión. Los productos obtenidos tienen forma irregular, dándoseles el tamaño adecuado y enfriándose a continuación.

PRODUCTOS EXTRUSIONADOS

Se obtienen partiendo de harina de soja previamente desgrasada y adicionada de un 20 a un 60 % de agua, sometiéndola a continuación a la acción del calor, presión y batido mecánico dentro de un tambor de extrusión.

El material sale a través de las aberturas del tambor y el producto se corta por medio de una cuchilla giratoria.

El producto obtenido de aspecto esponjoso es secado, enfriado y empaquetado.

Los productos manufacturados por extrusión termoplástica son bien acogidos debido a la relativa sencillez del equipo y materias primas de partida requerida.

También la harina de soja y los concentrados proteínicos de la soja suelen ser texturizados a base de este tratamiento. Los productos de extrusión se utilizan primordialmente como correctores de carne y en menor escala como sucedáneos de aquélla.

PRODUCTOS ESTRUCTURADOS

Los productos proteínicos extructurados de la soja se obtienen con un equipo similar al utilizado para los expandidos por extrusión. La harina de soja o el concentrado proteínico de la soja se mezcla con agua y un alcalí, después se somete a calor y temperatura en un tratamiento contínuo de extrusión en el que deliberadamente no se permite que el producto se expanda. En un molde se enfria el producto plástico de forma que se obtenga una lámina de aspecto vítreo. El corte del producto vítreo es insuflado tratándole con agua a temperatura de ebullición. El producto final es secado y se presenta en forma picada.

La proteína estructurada de soja obtenida a partir de la harina de soja o de los concentrados de proteína de soja ofrece una estructura que asegura el aspecto y textura durante los tratamientos ulteriores. Estos productos encuentran su utilización en aplicaciones de carne envasada o en otras en las que las condiciones de tratamiento son difíciles.

FIBRAS DE SOJA TEXTURIZADA

Frederickson y Heusen en 1972 y Hoer en el mismo año, describen el tratamiento para la obtención de una fibra de soja texturizada. La producción de la fibra es continua a base del calentamiento de una solución de proteína pura de soja sometida a presión y después a enfriamiento. El pH se incrementa y se obliga a la solución bajo presión a través de una zona de cambio de temperatura a crear fibras proteínicas estiradas que después pasan por un orificio y son enfriadas. Las fibras resultantes de cerca de 1 mm. de diámetro se cortan en varios lar-

gos y después se congelan en su forma hidratada.

Las fibras de soja texturizada son especialmente útiles para comunicar propiedades ligantes y textura a carne picada con grano muy fino y se emplean para la elaboración de rollos de carne y productos de salchichería.

PROTEINA DE SOJA TEJIDA

El tejido de fibras a base de proteína de soja fue descrito por vez primera por Boyer en 1974. Se obliga a una dispersión de proteína pura de soja a pasar a través de los pequeños agujeros de un dispositivo a un baño de ácido coagulante.

Conforme el material va saliendo se van formando cabos de fibra, después se reúnen manojos de fibras hasta conseguir una especie de "huso" dándoles resistencia hasta conseguir el diámetro de la fibra deseado.

Las fibras estiradas se lavan después por inmersión en una cuba que contiene un coagulante tal como la albúmina de huevo. El coagulante y las fibras quedan trabadas por el calor.

Los productos de fibra de soja tejida constituyen una de las formas más sofisticadas dentro de los productos proteínicos de la soja texturizada. La estructura fibrosa de estos productos recuerda extraordinariamente al músculo.

Como las fibras tejidas son más costosas de manufacturar que otras formas de proteína texturizada, suelen por ello prepararse en la forma de sucedáneos de la carne con preferencia a la de correctores.

Los sucedáneos se obtienen revistiendo las fibras en presencia del calor con diversos productos y así, según Thulin y Kuramoto, una composición típica con una fibra de soja hilada, podría contener un 40% de esta fibra, añadiendo un 20% de grasa, 10% de coagulante proteínico y un 30% de suplementos nutritivos, aromatizadores y colorantes.

El aspecto de los sucedáneos varía mucho y la mayoría de estos productos tejidos de la soja presentados como sucedáneos, se congelan en su estado hidratado, mientras que otros como los sucedáneos del bacon, por ejemplo, se calientan y posteriormente se desecan.

Los productos proteínicos de soja texturizada, obtenidos según los diferentes procedimientos, pueden clasificarse en tres amplias categorías, según la materia de la que hayamos partido :

- Harina de soja texturizada con un 50 % aproximadamente.
- Concentrado de soja texturizada que contiene alrededor de un 70 % de proteína.
- Productos puros de soja texturizada con un 90 % de proteína, a los cuales se les han eliminado casi todos los carbohidratos y fibras.

Todos los productos texturizados, cualquiera que sea su material de partida, contienen un 80 % de humedad y un 1 % de grasa diferenciándose, aparte de su porcentaje de proteína, en la tasa de carbohidratos, fibras y cenizas y así las harinas de soja texturizadas, contienen alrededor de un 30 % de carbohidratos, un 3 % de fibra y un 6 % de cenizas, mientras los productos puros, contienen un 2 % entre carbohidratos y fibra y un 3 % de cenizas.

PROPIEDADES DE LAS PROTEINAS TEXTURIZADAS

TEXTURA

La textura es uno de los principales atributos cualitativos de un producto alimenticio. La mayor ventaja de los productos de la soja texturizados, es su comportamiento estructural que da una sensación al paladar agradable. La densidad del producto se relaciona con la dureza al masticar y así variando la cantidad de agua utilizada al hidratar un producto texturizado seco, se obtiene una textura que varia desde el duro, menos duro y blando.

COLOR

El color de la soja texturizada varia del blanco al tostado, pudiéndose obtener el color adecuado, mediante colorantes naturales o sintéticos.

AROMA

Pueden ser incorporados a la soja texturizada, aromatizadores que le den el aroma deseado.

LABORATORIO DE ANALISIS Y DIAGNOSTICOS AL SERVICIO DE LA PROFESION VETERINARIA

Dirección: Rafael Codina Ribó

ANALISIS:

CLINICOS

Microbiológicos
Viroológicos
Hematológicos
Parasitológicos
Inmunológicos
Bioquímicos
Diagnósticos por
Inmunofluorescencia
Electroforesis
Autovacunas, etc.

BROMATOLOGICOS

Alimentos
Aguas
Plenos

Valencia, 278

Tel. 215 61 49

BARCELONA-14

SABOR

Aunque los productos texturizados de la soja se utilizan muchas veces para simular la carne en apariencia y textura, en realidad no consiguen su propósito. El sabor se parece más bien a los productos vegetales tostados o quizás a la nuez y es un sabor insulso pero francamente distinto al de la carne. Con frecuencia se añaden saborizantes.

ENRIQUECIDO

Pueden añadirse a la soja sustancias minerales o vitaminas, al objeto de compensar los que se pierden en su elaboración o bien enriquecerlas para hacerlas más nutritivas.

ABSORCION EN AGUA

La mayor parte de los productos texturizados, son capaces de absorber de 3 a 4 veces su peso seco en agua. Los productos que tienen una estructura porosa son capaces de absorber agua con mayor rapidez que otros fabricados con partículas más grandes.

ABSORCION DE GRASA

La capacidad para absorber grasa, viene limitado de 0,75 a 1,5 veces su peso. Tiene importancia cuando se pretende aumentar el aroma debido a que muchos aromatizadores son grasos.

VALOR NUTRITIVO

La proteína de soja se encuentra entre los productos vegetales de mayor valor nutritivo. Aunque el aminoácido metionina limita el rendimiento en proteína, la relación viene a ser de un 80 % , con relación a la proteína de la caseína. El valor exacto puede variar según el tratamiento por el calor durante la fabricación. Algunas vitaminas inestables al calor pueden perderse, durante el tratamiento, pero el producto final puede enriquecerse con vitaminas y minerales, según hemos dicho más arriba.

Los productos texturizados mantienen el mismo valor nutritivo de las harinas, concentrados o aislados, que se hayan utilizado como materias primas.

SITUACION EN LOS PAISES DE LA C.E.E.

Es Dinamarca, el país europeo más adelantado, tanto en la producción como en el uso de proteínas vegetales, baste decir que es el único que tiene instalaciones adecuadas para producir harinas, concentrados y purificados de soja, siendo además miembro de la C.E.E. hemos de pensar que seguirán sus derroteros los demás miembros de esta comunidad así como España en un tiempo más o menos lejano.

Dinamarca además de productor es importador de proteínas de soja así como de productos alimenticios que llevan en su composición dichas proteínas.

En las estadísticas de importación danesas no se indican las cantidades de proteína de soja importada, no obstante se pueden obtener datos de la situación en que se encuentra el abastecimiento de esta proteína basándose en los datos estadísticos de exportación de los EE.UU. y de la información recogida en el propio mercado danés.

Dinamarca tiene tres industrias manufactureras de proteína de soja, que producen harinas, concentrados, aislados y texturizados y aunque no hay datos cuantitativos de su producción podemos aseverar que esta no cubre ni mucho menos las necesidades nacionales.

Una industria trituradora de haba de soja danesa comenzó la comercialización de productos concentrados de soja en 1976, moviéndose actualmente las ventas de estos concentrados en el mercado hacia detallistas e instituciones que la emplean como es el caso de los expendedores de carne para usarlo en otros productos alimenticios; aparte de esto esta industria trituradora está buscando mercados de exportación para sus productos concentrados principalmente en los países de la C.E.E. a consecuencia de la presión ejercida por los importadores. Hay otros métodos de producción de concentrados y así una compañía que abastece de proteína de soja a la industria cárnica produce ciertas cantidades de concentrados mediante la mezcla de aislados de soja importados de los EE.UU. con

harina de soja importada de Europa originando una gran competencia con los elaboradores natos de concentrados ya que se aprovecha de las bajas tarifas de importación que existen para los aislados de proteína de soja procedentes del continente americano.

Además de estas industrias de producción de concentrados y de manipulación de productos base, existe una planta que produce carnes sintéticas y los llamados alimentos sanos con destino a consumidores de dieta vegetariana y que basan su fabricación en la importación procedente de EE.UU. de fibras de soja texturizada y proteína de soja tejida. La mayor parte de estos productos terminados así como los enriquecidos con proteínas vegetales se producen y manufacturan en Dinamarca bajo licencias de fabricación de los EE.UU.

Vistos estos precedentes puede asegurarse que con mucha ventaja son los EE.UU. los mayores abastecedores del mercado, importando menores cantidades de Israel, Reino Unido y Japón, además de otros países del continente europeo como es el caso de Alemania Occidental que aporta un pequeño porcentaje a este país. Esta situación es la que ha venido produciendo en los últimos años y es presumible que continúe con la misma pauta en un próximo futuro.

Las exportaciones de EE.UU. a Dinamarca han fluctuado en los años transcurridos de la década de los 70, pasando desde el año 1970 en que no se exportaba a Dinamarca ningún derivado de proteína de soja al suministro de cantidades variables y así en 1971 se exportaron 234 Tm., bajando ostensiblemente en los años siguientes para llegar en 1972 a su cifra más baja con sólo 143 Tm., ascendiendo posteriormente en el año 1973 a más de 300 Tm. y bajando al año siguiente solo a 166 Tm.

Actualmente la competencia de los EE.UU. es cada vez menor en este mercado debido al auge que va adquiriendo en otros países de Europa y así el Reino Unido espera poder elaborar tanto concentrados como aislados en un futuro próximo y poderlo comercializar en el continente, así como Bélgica que se encuentra dentro de las listas de países exportadores a Dinamarca limitadas solamente a Harinas.

Por otro lado, independientemente de los productos básicos se importan

pequeñas cantidades de productos alimenticios enriquecidos con harinas de soja tales como carnes, productos cárnicos, sopas y salsas, procedentes de los EE.UU. y de Holanda.

La postura adoptada por el Gobierno de Dinamarca respecto a la utilización de las proteínas vegetales en la industria alimentaria es clara, práctica y objetiva. Tiene un conocimiento completo sobre la proteína de soja y otros productos derivados vegetales, reconociendo la necesidad de incrementar a nivel mundial su utilización. Aunque la investigación sobre proteínas de soja ha sido llevada a cabo por el Estado, el Municipio y los propios sectores privados sin embargo el Gobierno no ha tomado parte directamente para incrementar su uso y es presumible que el Gobierno no emprenda tal acción directa ya que las mayores disponibilidades del país son precisamente las producciones ganaderas, de las que se ve obligado a exportar los dos tercios de su producción.

Otros países con situaciones similares a la de Dinamarca han pensado que la utilización de proteínas vegetales no amenazan las producciones ganaderas a nivel de mercado sino que el uso en la industria alimentaria de estas proteínas permiten unas mayores exportaciones de carne y contribuyen a nivelar la balanza de pagos. No obstante, a nivel mundial, existe la necesidad de promover una mayor información educacional en todos los sectores divulgando las ventajas e inconvenientes del uso de esta proteína.

LEGISLACION ALIMENTARIA

Las proteínas de soja son clasificadas actualmente como alimentos, contrariamente a la corriente seguida hace unos años en la que eran considerados únicamente como aditivos y debían utilizarse como tales.

Su uso como extendedores de carne en productos que van dirigidos a la exportación está regulada por el Ministerio de Agricultura. Las plantas envasadoras autorizadas para exportar carne deben solicitar de dicho Ministerio el uso de proteínas de soja en sus productos, estando limitado el contenido al 3% en el producto final.

Los elaboradores de productos cárnicos están añadiendo en la práctica por-

centajes de proteína de soja que oscilan entre el 2% y el 3% tanto en productos dirigidos a la exportación como para los de consumo en el mercado interior, utilizándose en productos tales como lunch, salchichas, etc.

Sin embargo, no hay ninguna restricción a la adición de proteína de soja o harina de soja en cualquier cantidad a los productos fabricados para la venta en el mercado interior con tal de que el contenido esté declarado en la etiqueta.

Se encuentra también reglamentado el uso de diversos aditivos y así el Dióxido de Titanio, considerado como un trazador coloreado debe ser añadido a la proteína de soja aislada para uso en carnes fabricadas solamente cuando estas últimas se deben exportar a EE.UU. con objeto de cumplir con las regulaciones de dicho país en la materia.

El nivel de tolerancia para el Dióxido de Titanio en proteínas de soja es de 1 gr. por Kg. para productos dirigidos a la exportación, usándose asimismo en productos que van a ser comercializados en el mercado anterior.

La Directiva de la C.E.E. sobre colorantes ha permitido el uso de Dióxido de Titanio hasta finales de 1.977 y es presumible que lo siga permitiendo en coloración en superficie como por ejemplo en las tripas de salchicha, encontrándose pendiente la autorización de su uso en la coloración interna de los productos. No obstante quedan como excepción aquellos casos en que el país importador (tal como sucede con EE.UU.) requiere la adición de este trazador en los aislados que deban ser usados en los productos cárnicos dirigidos a tal país. A parte de ésto no está permitido el uso de otro aditivo en las proteínas de soja.

Cuando se adiciona proteínas de soja a los alimentos, el porcentaje debe ser declarado en la etiqueta, como hemos dicho anteriormente, exigiéndose el requisito de que esta proteína usada debe ser aprobada por el Ministerio de Agricultura y ser acompañada de una muestra que debe proporcionarse y ser analizada por el Directorio de Veterinaria e Higiene Bacteriológica. Después de cubiertos estos trámites y una vez aprobadas las etiquetas utilizadas en el empaquetado de la proteína de soja deben indicar que el producto ha sido aprobado por el Ministerio.

PRODUCTOS USADOS

Hay una gran variedad de proteínas de soja en el mercado danés, no obstante los aislados y concentrados son los que más se emplean como extendedores de carnes en la industria de procesamiento de este producto. Debido a la escalada de precios de la carne, tanto los aislados como los concentrados, están siendo empleados cada vez más por los fabricantes y al contrario de otros países de la C.E.E., los productos texturizados de la soja son usados muy poco en la industria cárnica danesa, empleándose más, aunque también en forma bastante limitada, en plantas de fabricación de los antedichos alimentos sanos.

Existe una planta que produce alrededor de veinte artículos diferentes de alimentos basados en proteínas de soja tales como carne sintética, sopas y salsas que se fabrican de materias primas importadas de U.S.A.

MERCADO CONSUMIDOR

Con excepción de los vegetarianos y de los llamados utilizadores de alimentos sanos, el consumidor danés en general, tiene un limitadísimo conocimiento de la proteína de soja, a pesar de que se ha llevado a cabo recientemente una gran campaña de publicidad en este sentido como consecuencia de la Conferencia Mundial sobre Alimentación que se celebró a finales de 1.974 y que trató de promocionar a nivel mundial el uso de proteínas vegetales. En respuesta a las preguntas de los consumidores y al interés mostrado en esta área, muchos periódicos destinados al ama de casa, han incluido artículos dando a conocer las excelencias de los derivados de la soja y sus propiedades nutricionales, incluyendo recetas e instrucciones generales para enriquecer los alimentos con aquéllos productos.

Se ha efectuado algún progreso en ganar al consumidor para que acepte los productos alimenticios enriquecidos con soja, pero gozando los consumidores daneses de una abundancia de proteínas procedentes de animales de granja y de pescado, piensan que las proteínas vegetales que están más bien indicadas para la alimentación de los países en desarrollo que no disponen de productos animales e icticos para confeccionar su dieta. Como consecuencia de todo ello, los únicos usuarios adeptos de productos fabricados con proteínas vegetales, son

LABORATORIO DE VETERINARIA



“Medicinas para perros”

«Los productos más perfeccionados para el mejor amigo»

SECCION HIGIENE

SHAMPOOING LEBREL BLANCO.— Para la limpieza y desodorización del perro sin necesidad de bañarlo.

CHAMPU LEBREL BLANCO.— Al aceite de pino y clorofila. El champú que limpia y hace brillar el pelo sin eliminar las defensas naturales de la piel.

VITALIZADOR DEL PELO LEBREL BLANCO.— Para la higiene y belleza externa del animal. Aumenta la nutrición y protección del pelo. De alto poder germicida.

BOBACHE emulsionable.— Para pulverizar el suelo y paredes de las perreras, casetas y otros lugares habitados por el perro. Constituye un perfecto control de pulgas, piojos y garrapatas.

BOBACHE espolvoreable.— El insecticida al que no resisten los parásitos.

CHAMPU INSECTICIDA BOBACHE.— De abundante y suave espuma para el baño antiparasitario del perro.

CHAMPU MEDICINAL MOUSTACHE

DESODORANTE MOUSTACHE

**SOLICITE ESTOS PRODUCTOS EN LOS
ESTABLECIMIENTOS DEL RAMO**

Delegación Central: Loreto, 52 - BARCELONA - 15

Teléfonos 230 56 25 - 239 09 29 - 250 03 13

SOLICITE NUESTRO CATALOGO COMPLETO

los consumidores de productos sanos y grupos de vegetarianos. A pesar de que Dinamarca tiene una aptitud liberal hacia el consumo de estas proteínas, será difícil cambiar la dieta tradicional de los daneses que está basada, como hemos dicho antes, en los pilares de las proteínas animales.

Por otra parte, hemos de convenir, que la situación económica podría jugar un papel significativo en el cambio de aptitud hacia el aumento de consumo de proteínas vegetales. La continuada inflación y otros factores económicos pueden crear la necesidad de alimentos baratos y que también sean nutricionales ya que el consumidor está llegando a ser cada vez más consciente de sus necesidades nutritivas y del valor nutritivo de los alimentos. Estos factores presentan algunas oportunidades favorables para incrementar el consumo al detall de proteínas vegetales.

Hay otro gran campo en el que las proteínas vegetales tienen un amplio sector donde pueden aplicarse, el sector institucional y especialmente los hogares para ancianos, hospitales, y centros escolares donde pueden usarse estas proteínas. Este uso puede ser incrementado sobre la base de la nutrición y la economía, pero existe un gran obstáculo para penetrar en este mercado ya que no existe una organización centralizada en este sector institucional de la alimentación y cada institución trabaja independientemente y basa la planificación y la compra en las instrucciones de dietólogos propios.

El área doméstica del comercio al detall ha sido más progresiva en el uso de proteínas vegetales que el sector institucional y de esta manera dos cadenas de alimentación están intentando actualmente comercializar carne de buey picada con un 6 - 8 % de harina de soja como extendedor concienciando al consumidor sobre la base de una mayor economía; una de las cadenas fué forzada a retrasar la promoción del producto e incluso abandonarlo por el desinterés mostrado por los consumidores por un lado y por los problemas de baja calidad de producto final por otro.

La segunda cadena, de tipo cooperativo, continúa la venta al detall del producto elaborado a base de carne picada de buey enriquecida con proteínas encontrando bastante aceptación y sin problemas de calidad.

El uso de proteínas de soja en venta detallista parece que se limita a estos dos casos expuestos. Los grandes supermercados y las cadenas especializadas en alimentación ofrecen al público harinas de soja y otros productos variados a base de proteína de soja. Hay tres marcas comerciales diferentes de harina de soja disponibles en el mercado; una, que se vende en el envase original importada de Bélgica y dos bajo nombre comercial danés.

BELGICA

Fundamentalmente Bélgica es importador de proteínas de soja, sin embargo elabora entre el 90 - 95 % de harinas que son trituradas en dos factorías a partir de haba de soja importada. Esto puede significar que en un breve espacio de tiempo esté en condiciones de producir toda la gama de productos derivados de la soja.

Por el momento la autoridad competente no pone inconveniente a las importaciones, procediendo éstas principalmente de Francia, Holanda, Reino Unido y Norteamérica. Como datos numéricos podremos decir que las importaciones se cifran entre las 200 y 250 Tm. en los últimos años.

El gobierno belga, aunque no tiene formulada una opinión clara sobre el uso de proteínas de soja, sin embargo está plenamente abierto a regular su utilización, permitiendo en cierto modo su aplicación en productos cárnicos al no limitar su adición con cifras concretas.

Por otro lado, en los productos en los que se adicionan proteínas de soja, se exige que se indique en la etiqueta la cantidad que contiene el producto terminado y este requisito es necesario indicarlo en productos cárnicos empaquetados y enlatados.

Las proteínas de soja se usan habitualmente en productos tales como carne picada, salchichas, pastel de carne, platos preparados, sopas, salsas y, en general, en una amplia gama de productos cárnicos.

Aunque, como vemos, es inefable que se consumen proteínas de soja, sin embargo el consumidor belga conoce muy someramente su uso, pero es cons-

ciente de que juega un papel vital en la industria alimenticia, al enriquecer productos que sin su concurso tendrían un bajo valor proteico.

En otros alimentos, como pueden ser los dietéticos, las proteínas de soja juegan un significativo papel hasta tal punto que entra en la composición como un ingrediente importante.

La mayor parte de la proteína de soja utilizada en Bélgica, la absorben los fabricantes de productos cárnicos y los consumidores de centros institucionales que lo consumen como mezcla con carne picada. Generalmente se usan harinas que se incorporan a los productos cárnicos en niveles de un 20% del total de carne procesada y alrededor de un 80% de incorporación al producto final, con una tendencia francamente alcista.

Esta tendencia alcista se justifica debido a la corriente, también alcista, de las proteínas de procedencia animal, ya que la industria transformadora está haciendo frente anualmente a un 20% de elevación de precios del ganado vacuno, lo que hace demasiado caro para la industria el uso del 100% de proteína animal en la preparación de carne manufacturada. Como consecuencia la industria intenta, por todos los medios, mantener el gusto, color y textura de los productos que contienen proteína vegetal al objeto de que no descienda el nivel de consumo, no obstante el consumidor es más atraído hacia cortes de carne tradicionales, como filetes y chuletas, que permite mucho menos el uso de proteínas de soja.

FRANCIA

Francia importa la mayor parte de sus proteínas de soja de los EE.UU. y de Europa, limitándose su producción a unas 2.000 Tm. de harina por año, y puede pensarse que durante un cierto tiempo, seguirá dependiendo de los países arriba citados.

La administración francesa conoce la situación concerniente al uso y aplicación de las proteínas vegetales en productos alimenticios, sin embargo la legislación que regula su uso, ha sufrido un considerable retraso en su entrada en vigor, posiblemente para intentar conocer la postura de otros países de la comunidad y

presumiblemente para que los intereses individuales y de grupos emitiesen sus puntos de vista al respecto.

El Gobierno coopera plenamente con el Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas para llevar a cabo investigaciones, tanto científicas como técnicas, sobre las proteínas vegetales, al objeto de desarrollar una fuente propia de estas proteínas que permita el autoabastecimiento de la industria de piensos compuestos y el consumo humano, dirigiendo estas investigaciones hacia el girasol, semilla de colza y habas caballares.

La legislación alimentaria francesa es competencia del Ministerio de Agricultura y éste a través del Servicio de Represión de Fraudes y de Control de la Calidad, ha promulgado una ley que abarca definiciones y usos de las proteínas vegetales y su aplicación a productos alimenticios. De acuerdo con esta ley, pueden añadirse proteínas vegetales a los alimentos cárnicos como emulsificantes o gelificantes en proporciones del 1 al 1,5% , especificando en las etiquetas que el producto contiene proteína vegetal.

Los productos texturizados de soja pueden usarse en productos dietéticos, que estén libres de regulaciones o de normas con tal de que el nombre sea diferente al de los productos tradicionales y en la lista de ingredientes se incluya, con caracteres claros y legibles, que contiene proteína vegetal, siendo su incorporación máxima del 30 % . En la etiqueta debe establecerse, claramente, el porcentaje de proteína vegetal, referido a producto seco, con la frase “ Proteína vegetal % ”.

En el caso de productos dietéticos, se establece que los productos denominados “ ricos en proteína ”, deben tener como mínimo el doble de proteínas que los productos corrientes.

Los productos usados procedentes de la soja son las harinas, aislados y sobre todo los texturizados, tendiendo el interés en la actualidad hacia las proteínas de soja texturizadas.

La harina de soja se usa principalmente en bollería, pastelería y en productos de fabricación artesanal.

La proteína de soja texturizada, fué introducida en el mercado francés hacia 1.968, importando de EE.UU. esta proteína en forma extrusada y a unos precios que oscilaban entre 100 y 150 ptas. Kg., según fuera suministrado a fabricantes o a consumidores simplemente.

El consumo ese año fué insignificante, no llegando a media tonelada, pero en 1.973, es decir 5 años después, sus ventas se habían elevado a 1.500 Tm. bajando posteriormente debido a la promulgación de la legislación que regula su uso.

Respecto a la distribución de la proteína de soja en el mercado francés, un 85 % es utilizado por la industria para la fabricación de alimentos, mientras que el 15 % restante, es consumido por hospitales, comedores colectivos, residencias de ancianos, etc. La industria alimentaria comercializa los productos de proteína de soja en forma de hamburguesas y salchichas, dándole nombres de fantasías, como " val-steck ", " saucette ", etc., debido a que la legislación francesa prohíbe el uso de nombres tradicionales asignados a productos originales.

El consumidor francés tiene un conocimiento limitado de la proteína de soja, debido principalmente a que en el mercado no existen estos productos en abundancia y por otro lado el consumidor está muy aferrado a los hábitos tradicionales en materia alimentaria, considerando a la palabra proteína como sinónimo de producto químico y artificial.

Aunque lentamente el estilo de vida en Francia está girando desde los hábitos tradicionales y costumbres seculares hacia unos estilos de vida más modernos y dinámicos y de esta manera cada vez es mayor el número de amas de casa que trabajan fuera del hogar, lo que se traduce en una demanda de alimentos listos para consumir y en la utilización de modernas técnicas de fácil preparación de los alimentos, esto es, se tiende al consumo de platos preparados, cocinados o precocinados.

Los informes comerciales indican que el mercado institucional es una de las mejores salidas para incrementar el uso de las proteínas de soja, sin embargo, solo el 15 %, como hemos dicho anteriormente, se consume en este mercado, distribuyéndose en este sector de la manera siguiente : escuelas y universidades un

32 % , comedores colectivos 27 % , hospitales 22 % , ejército 5 % y otras instituciones 14 %.

Todo hace suponer que el mercado de productos alimenticios continuará desarrollándose cada vez más, fabricando nuevos productos con la incorporación de proteínas de soja, pero sin embargo hay otras fuentes de proteínas que en un futuro próximo podrán estar en condiciones de competir con la proteína de soja, como por ejemplo las llamadas proteínas procedentes de célula única, que actualmente se consume en Francia para alimentación animal con el nombre de Toprina, y que una vez realizadas las investigaciones pertinentes y los estudios de sus efectos a largo plazo pudieran pasar a engrosar el caudal de alimentos para consumo humano.

INGLATERRA

Es país, como todos los de la Comunidad, eminentemente importador y sus importaciones proceden de EE.UU., Canadá y países del continente europeo, pero también es productor de harinas, concentrados y texturizados. Produce harinas desgrasadas y con grasa, contando con varias industrias de fabricación, la mayor parte de ellas asociadas a empresas americanas. Su producción de concentrados se cifra en unas 1.500 Tm. pero su capacidad de fabricación puede duplicarse.

En cuanto a sus importaciones en su mayor parte son de concentrados y aislados y al parecer seguirán importándose durante cierto tiempo dado que el consumo va en aumento.

La posición del Gobierno es clara, permitiendo un nivel de uso elevado y aunque la industria desea que el consumo se eleve aún más la reacción del Gobierno, en general, es la de adoptar una postura de precaución, y a través del Comité de Standard de Alimentos regula el etiquetado, exigiendo la obligación de efectuarlo correctamente no solo en los productos sino también incluso en los catering.

El uso de aditivos, trazadores y sustancias proteicas no cárnicas, está limitado pero no prohibido y así existen regulaciones y normas como la de 1.967,

referida a productos cárnicos enlatados, la de 1.968 sobre productos cárnicos para untar y la de 1.970 y 1.972 que regulan el etiquetado, cifrando el porcentaje de carne neta en un 60% para todos los productos cárnicos, excepto para salchichas que puede rebajarse al 50% .

Se usa como en los demás países en salchichas, empanados de cerdo, hamburguesas y productos de bollería y panadería.

El consumo de harinas oscila entre 10 y 15.000 Tm., concentrados entre 1.500 a 2.000 Tm. (aunque otros autores los cifran en 4.000), texturizados 5.000 a 8.000 Tm. y aislados alrededor de 2.500 Tm.

El mercado consumidor es cada vez más exigente y consume cada vez mayores cantidades de proteínas vegetales en escuelas, hospitales, residencias y comedores colectivos, y así el número de platos preparados se ha duplicado en el corto espacio de tiempo de cuatro años, y el gasto estimado sólo en escuelas se eleva a 2,3 millones de dólares. A nivel detallista existen productos que se utilizan para espolvorear, como es el caso del Mince sabour, que se emplea como reforzador de platos cárnicos, salsas y sopas, en restaurantes y comedores y se expenden en tiendas y supermercados.

ITALIA

Es una país netamente importador dado que su producción es limitadísima, procediendo sus importaciones, principalmente, de EE.UU., Inglaterra y Holanda, siendo las cifras imprecisas pero generalmente bajas.

La posición del Gobierno italiano es relativamente oscura ya que la administración en cierto modo, se ha desentendido del tema y no ha considerado los pros y los contras de la utilización de la proteína de soja, no obstante hay un decreto pendiente de publicarse que regulará el uso de proteínas vegetales en productos cárnicos y carne y empieza ya a mostrar cierto interés por su uso ya que las importaciones de carne tienen precios cada vez más altos y en el último año se han elevado a un costo de 1.900 millones de dólares en su balanza de pagos; a pesar de ello la Asociación de Importadores de Carne, se opone al uso de proteínas vegetales como extendedores y reemplazadores de carne.

En muchos casos el uso de proteína vegetal es ilegal, debido a la falta de legislación positiva que permita su uso (en Italia, todo lo que no está en una lista permitida de aditivos positivos, se considera prohibido) y en otros está autorizado mediante una licencia, el uso de proteína de soja como ocurre en alimentos infantiles, e incluso, en algunos que contienen carne.

El decreto al que hemos hecho referencia más arriba, permitirá la venta al detall de proteína de soja y su utilización en hamburguesas, ragut, etc., pero no en el " insacati " (embutidos), con la posible excepción de la mortadela, encontrándose en la actualidad pendiente de la aprobación de los Ministerios de Comercio, Agricultura y Consejo Superior de Alimentación.

PRODUCTOS USADOS

Los aislados de soja se utilizan en su mayor parte por los fabricantes de alimentos y el consumo se cifra en unas 300 Tm. anuales.

Los concentrados se usan igualmente que los aislados en la fabricación de alimentos y se utilizan aproximadamente 100 Tm.

En cuanto a los texturizados, el mayor consumidor es el sector institucional que consumen de 40 a 50 Tm, procedentes de importación.

La creencia de que las proteínas vegetales ocasionan un descenso en la demanda de proteínas animales, creó en los círculos pecuarios italianos, un fuerte malestar y hasta tal punto fueron las presiones de los ganaderos, que se promulgó un decreto por el cual se declaraba ilegal la venta y el uso de proteínas vegetales y aunque este decreto ya no está en vigor, todavía permanece una especie de sensibilización hacia los productos derivados de la soja.

El empleo de proteínas vegetales en la fabricación de alimentos, podrá tener un amplio campo en Italia, especialmente en salchichas, boloñesas y otras preparaciones similares, donde las proteínas vegetales actúan como agentes de mezcla, así como en los platos listos para cocer o cocinar, que podrían rebajar sus precios manteniendo su valor proteico.

Hay otros dos campos interesantes para las proteínas de soja, uno el de las harinas de cereales y panadería, a los que elevaría su contenido proteico, ya que dicho valor en el trigo italiano es bajo y otro el sector de heladería muy acreditado y que con el empleo de aislados de soja, podría incrementar sus ventas.

Finalmente la competitividad de la proteína de soja con los productos de carne y lechería, cuyos precios se han elevado en un 25 % en los últimos años, podría dar entrada a la proteína de soja en Italia, con perspectivas muy interesantes.

HOLANDA

Es una nación muy activa en el área de producción de proteína de soja, siendo a la vez productor e importador, habiendo acudido en los últimos años a su mercado, importantes firmas internacionales, al objeto de planificar el establecimiento de factorías y teniendo actualmente en funcionamiento industrias que elaboran más de 50.000 Tm. año.

En general el gobierno holandés, no se opone al uso de las proteínas vegetales, pero es muy prudente a la hora de tomar una decisión para no interferir intereses en materia de alimentos, pero sin embargo cada vez está más involucrado en el asunto a causa del incremento que va tomando la industria y los puntos de vista existentes entre fabricantes, importadores, nutricionistas y los propios funcionarios del gobierno.

La legislación alimentaria holandesa y particularmente el Decreto sobre carnes y productos cárnicos, es explícito en cuanto a lo que puede ser añadido a la carne y a las especificaciones sobre productos cárnicos, no permitiendo la adición de proteínas de soja como extendedores, ligantes o emulsificantes. Prohíbe igualmente el uso de aditivos colorantes o sustancias trazadoras en productos alimenticios en general y en la carne en particular, pero sin embargo existen excepciones, pudiéndose usar en productos como Fricadellen(que son unos rollos de carne de buey y cerdo), NASSI BALLEEN (especie de albóndigas de arroz y carne), croquetas, patés, etc. Otras veces son nombres de fantasía de productos que imitan a otros genéricos, como por ejemplo, las hamburguesas con proteína de soja a las que se les denomina " Burges de soja ".

Igualmente la proteína de soja puede ser utilizada en productos enlatados o sopas secas, con tal de que la etiqueta indique su contenido.

En el área del consumo humano, la harina de soja se incorpora hasta en un 3% en harinas para panadería y bollería y se usa como reemplazantes del huevo, principalmente en el sector institucional y en la fabricación de alimentos. Otros usos son en fritura de carne y pescado, platos orientales y productos destinados a aperitivos en bares, cafeterías y catering.

ALEMANIA

Es productor en escasa cantidad e importador para cubrir sus necesidades, teniendo escaso interés los empresarios para lanzarse a la producción de concentrados y aislados.

Importa harina de soja de Francia, concentrados de Dinamarca, aislados de EE.UU. y productos texturizados de EE.UU., Gran Bretaña y Suecia.

La legislación alimenticia alemana, es severa en relación con el uso de proteínas de soja y restringe su utilización en alimentos para consumo humano. No obstante, permite la introducción de productos de imitación de carne, siempre que el consumidor esté informado convenientemente, no originando ningún problema cuando el sucedáneo es tal que no contiene carne.

Realmente no se permite la adición de proteína de soja a los productos cárnicos, sin embargo hay una excepción y se puede utilizar como emulsificador en platos precocinados que contengan carne si ello es necesario para la fabricación, no estando permitido añadir proteína de soja en cantidades superiores a las que sean técnicamente necesarias, como por ejemplo ligantes. Esta circunstancia no es necesario señalarla en la etiqueta y en este caso la presencia de proteína de soja no se considera como adulteración.

En el caso de los productos cárnicos que contienen emulsificantes, como en albóndigas y hamburguesas, se le puede dar una segunda aceptación y al utilizar almidón, harina o copos de harina, esta última palabra puede ser interpretada para incluir la harina de soja.

Hechos

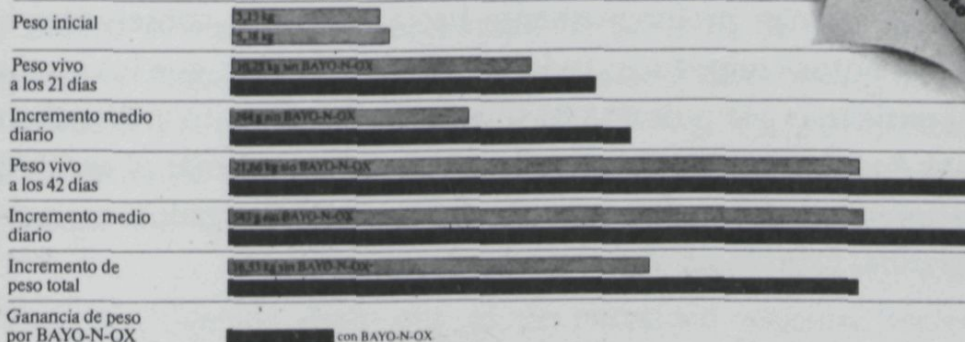
Rendimiento superior mediante BAYO-N-OX

Nuevo promotor
del crecimiento

Ejemplo 1:
Producción de lechones.

Lechones de destete precoz

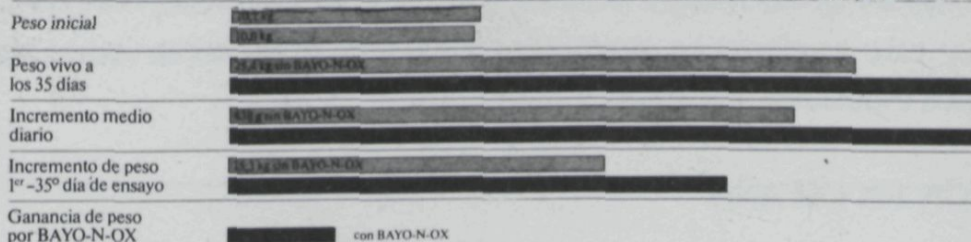
(aprox. 5 kg peso vivo) son puestos a la venta con 20 kg de peso vivo



Ejemplo 2:
Producción de lechones.

Lechones destetados

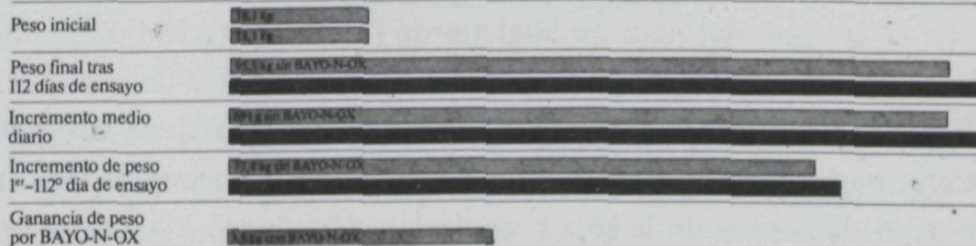
(aprox. 10 kg peso vivo) son puestos a la venta como cerdos de cría con 25-30 kg de peso vivo



Ejemplo 3:
Cebo de Cerdos

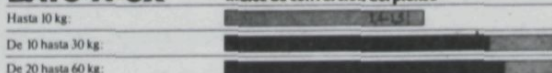
Compra de lechones

de aprox. 20 kg de peso y cebo hasta aprox. los 100 kg de peso vivo



Más hechos sobre BAYO-N-OX

Índice de conversión del pienso



Antibiótico?	Residuos?	Empiezo en medicina humana?	Estabilidad?	Compatibilidad?
No	Ninguno	No	Incluso después de 3 años, ninguna pérdida de actividad	Sin problema en todos los piensos habituales



PROMOTOR DEL CRECIMIENTO PARA PORCINOS
SEGURO PARA EL HOMBRE Y LOS ANIMALES



INSTITUTO BAYER
DE TERAPIUTICA
EXPERIMENTAL, S. A.
Tel. : 250 81 06/07

Los elaboradores de alimentos incorporan proteína texturizada de soja en alimentos dietéticos, para vegetarianos, infantiles y para pequeños animales y por otra parte utilizan concentrados y aislados en hamburguesas, filetes rusos, pasteles de carne y en otros preparados como albóndigas y otras preparaciones que contienen carne, pero que ésta no es la característica del producto.

Los consumidores alemanes prefieren los alimentos frescos y si éstos no los encuentran, se inclinan preferentemente hacia alimentos conservados en lata o bien hacia alimentos congelados; todo esto parece indicar que los consumidores alemanes, consideran a la proteína de soja como un alimento artificial o no natural, que está dotado de una mala imagen, influyendo además el recuerdo de los años posteriores a la guerra, cuando el público se vió obligado a consumir relativamente, grandes cantidades de harina de soja desgrasada.

Un estudio del mercado permite preveer una marca de expansión en la demanda de harina texturizada y aislada, por parte de los fabricantes en los próximos años y esto es cierto en cuanto se refiere a las grandes campañas elaboradas de alimentos especiales, infantiles y dietéticos.

SITUACION EN ESPAÑA

En España los productos derivados de la soja, se autorizan como aditivos y así tanto en el antiguo Servicio de Higiene de la Alimentación, dependiente de la Dirección General de Sanidad, como en el actual Registro de Industrias y Productos Alimenticios y Alimentarios, de la Dirección General de Salud Pública y Sanidad Veterinaria, se inscriben productos de registro específico en cuya composición entren derivados de la soja y que están destinados a ser empleados en la industria cárnica. Por otro lado en las normas de calidad de fiambre de paleta y de pastel de cerdo, publicadas por Orden de la Presidencia del Gobierno, 17 septiembre de 1.975, se contemplan dentro del apartado " Aditivos alimentarios " la adición de proteínas vegetales en la proporción del 1 y 2 %, respectivamente.

Asimismo y también por Orden de 21 de junio de 1.977, publicada en el B.O.E. de 12 de julio, se aprueban las normas de calidad de chorizo y salchichón, permitiéndose en ambas la adición de proteínas vegetales purificadas, en porcentajes que oscilan entre el 1 y el 3% para el chorizo, según calidad; llegándose en el

salchichón a cifras del 5%, para los productos de calidad inferior.

Aparte de ésto, las proteínas de soja se emplean independientemente de la industria cárnica, en elaborados dietéticos, alimentos infantiles, productos de panadería y bollería, helados, etc., contemplados en las correspondientes reglamentaciones.

Con objeto de limitar los porcentajes de proteína de soja, a los señalados en las normas y reglamentaciones, la Subsecretaría de la Salud, estableció mediante Resolución, la obligatoriedad de añadir TiO_2 , en la proporción del 0,1% a toda la proteína de soja que se comercialice en el mercado nacional, con destino al consumo humano, dándose un plazo de un año para su total aplicación.

Como final podemos decir que es de necesidad urgente Reglamentar el uso y aplicación de los productos derivados de la soja, no sólo en los productos cárnicos, sino en toda la industria alimentaria, al objeto de aprovechar las indudables cualidades de estos productos.

BIBLIOGRAFIA

- M.M. HAMDY** — Nutritional Aspects Textured Soy Proteins.
- DANIEL ROSENFELD, WARREN E. HARTMAN** — Spun Fiber Textured Products.
- E.H. GREVELL** — Some aspects of Research in the Applications of Soy.
- JOSEPH RAKOSKY** — Soy Grits, Flour, Concentrates, and Isolates in.
- M. DEAN WILDING** — Textured Proteins in Meat and Meat - like Products.
- TERREL Y READDY** — Las proteínas texturizadas en la industria de la carne.
- SHARON, BEVERLY** — Soy protein in C.E.C.
-

**EXPERIENCIA VETERINARIA
PUESTA AL SERVICIO DE LA
GANADERIA ESPAÑOLA**

**1928
1978**



**AÑOS AL SERVICIO
DE LA GANADERIA**

IVEN

DELEGACION IVEN

Arquitecto Gaudí, 17
MANRESA (Barcelona)
Tel. 874 40 03

LABORATORIOS IVEN

EXPERIENCIA VETERINARIA AL
SERVICIO DE LA GANADERIA
Alcántara, 71 Tel. 402 22 00 - MADRID

SECCION INFORMATIVA

CDC DEMANA UNA FACULTAT DE VETERINARIA PER A CATALUNYA

El diari AVUI del passat dia 28 de decembre va publicar la següent nota :

La sectorial de sanitat de Convergència Democràtica de Catalunya demana la creació d'una Facultat de Veterinària a Catalunya i la reorganització dels serveis sanitaris en els àmbits relacionats amb l'alimentació, la promoció de la salut i d'altres. En l'informe que ha fet la sectorial de sanitat de la CDC es demanen, entre d'altres, els punts següents :

S'ha de reconèixe als veterinaris la seva gran incidència professional en la salut pública en els àmbits de l'epidemiologia i la promoció de la salut, a causa de la seva intervenció en la vigilància, la transformació i la manipulació dels aliments d'origen animal.

La integració dels veterinaris en l'organització sanitària de Catalunya podria establir-se amb la creació d'un organisme interconselleries o "centre veterinari de coordinació tècnica", que coordini les funcions de la conselleria de Sanitat amb les d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, aplicades al camp de la sanitat.

L'organització dels serveis veterinaris s'hauria de basar en els centres comarcal; que tindrien funcions dins del camp de la sanitat pública i de l'agropecuari, així com de la sanitat animal.

Es considera que la creació d'una Facultat de Veterinària de Catalunya és de la màxima importància, ja que per a la formació del professionals veterinaris cal la millora de productivitat pecuària de les nostres comarques, millora que constituiria l'estímul per a la creació de laboratoris i centres d'investigació veterinària i ramadera.

La distribució i venda dels medicaments per a veterinàris ha d'ésser sotmesa a una reglamentació sanitària. No pot acceptarse l'intent de transformació de la nomenclatura d'aquests medicaments en "productes zoosanitaris", que pressuposa la llibertat de tot control en la distribució i venda i la no intervenció del veterinari facultatiu ni del farmacèutic dispensador, ja que aquesta decisió podria implicar un gran perill per a la salut pública.

"II CONGRESO NACIONAL DE PARASITOLOGIA EN LEON"

La Asociación de Parasitólogos Españoles, que reúne a especialistas de las profesiones biológicas interesados por estos temas (veterinarios, médicos, farmacéuticos, biólogos, etc.) , en su I Congreso Nacional, que tuvo lugar en Granada, en 1976, acordó celebrar el II en León, encomendando al Profesor Dr. Miguel Cordero del Campillo, catedrático de Parasitología de la Facultad de Veterinaria, la organización de la referida reunión científica.

En la Asamblea que dicha asociación celebró el pasado día 28 en Madrid, se confirmaron ambas decisiones y, al mismo tiempo, se nombró al Prof. Cordero **Presidente electo** de la Asociación de Parasitólogos Españoles, para iniciar su mandato en el Congreso de León.

El Congreso tendrá como sede la Facultad de Veterinaria de dicha ciudad y se celebrará en el mes de septiembre de 1979.

"NUEVA JUNTA DE GOBIERNO DEL COLEGIO DE VETERINARIOS DE TARRAGONA"

Confirmado por la Junta Permanente del Consejo General de Colegios Veterinarios de España han tomado posesión de sus cargos en la Junta de Gobierno los Sres. : D. Laurentino José Bonacasa Fernández como Presidente y D. Luis Ballabriga Vidaller como Secretario y como consecuencia la nueva Junta de Gobierno queda constituida así :

Presidente : D. L. José Bonacasa Fernández.

Secretario : D. Luis Ballabriga Vidaller.

Vicepresidente y Jefe de la Sección Económica : D. Joaquín Colera Galve.

Jefe de la Sección de Previsión y Social-Laboral : D. Román Rollan Martínez.

Jefe de la Sección Técnica : D. Juan Prous Lloses.

NUEVOS ACADEMICOS EN LAS REALES DE MEDICINA Y FARMACIA

En recientes Juntas Generales han sido designados por unanimidad, Académicos correspondientes en las Reales Academias de Medicina y en la de Farmacia de Barcelona, a los compañeros Dres. Miguel Luera Carbó y Angel Lázaro Porta, respectivamente.

Celebramos el reconocimiento que de la valía de nuestros compañeros, han hecho las prestigiosas entidades médicas y farmaceuticas citadas y felicitamos cordialmente, por tan meritoria distinción, a los Dres. Luera y Lázaro.

PRESIDENTE DE HONOR DEL COLEGIO DE TARRAGONA

La Asamblea General de Colegiados de Tarragona celebrada el día 30 de Diciembre último acordó, por unanimidad, nombrar Presidente de Honor a Don Luis Poderós Moreo. Se ha designado una comisión para organizarle un homenaje, como reconocimiento a su dilatada y meritoria actuación al frente del Colegio de Tarragona.

Felicitamos al compañero Poderós, a cuyo homenaje nuestro Colegio se adhiere sincera y efusivamente, ya que durante los años de su Presidencia, Tarragona y Barcelona han sido dos Colegios hermanos, totalmente identificados en sus ideales, aspiraciones y lucha por el progreso profesional y el reconocimiento oficial y social de nuestros legítimos derechos.

LA FACULTAD DE VETERINÀRIA DE CATALUNYA

La nueva etapa de gestiones a favor de la creación de una Facultad de Veterinaria en Catalunya vá dando sus frutos.

No solamente las Asambleas Generales de Colegiados de las diversas provincias catalanas han acordado apoyar su creación, sino que también van sumándose entidades, organismos, partidos políticos y la propia Generalitat.

Nos consta oficialmente que así lo han acordado la Conselleria d'Agricultura, Ramaderia, Pesca; Convergencia Democrática de Catalunya, que ha hecho pública una amplia, completa y magnífica nota explicativa de su acuerdo; la Real Academia de Medicina y Cirugía, la Conselleria de Ensenyament i Cultura, etc.

INGRESO DE D. JOSE SECULI BRILLAS EN LA ACADEMIA DE CIENCIAS VETERINARIAS DE MADRID

Con motivo de la inauguración del curso Académico 1978-79 de la Academia de Ciencias Veterinarias de Madrid, ha pronunciado su discurso de ingreso, como Académico Numerario de la misma, nuestro compañero Dr. José Séculi Brillas.

El tema del discurso fué "TURRO Y RIERA : Dos épocas, una veterinaria" destacando en el mismo la labor científica, docente, académica y profesional de ambos compañeros, los que mayor influencia han ejercido sobre los veterinarios catalanes en el curso del actual siglo.

Al servicio de la ciencia veterinaria, aportaron todo su esfuerzo y entrega para señalar nuevos rumbos de progreso y desde su laboratorio, el uno y su clínica, el otro, enseñaron con amor, sencillez e integridad, sintiendo plenamente su vocación.

El Dr. Séculi hizo una amplia aportación a los detalles de la ingente labor que tanto Turró como Riera desarrollaron a lo largo de su vida, estudiando de cada uno, su aspecto humano y su obra. Definió a Turró como el fisiólogo más destacado de la ciencia barcelonesa y, con Garcia Izcara y Gállego, el más prestigioso investigador de la veterinaria española y a Riera, el mejor fisiopatólogo de la veterinaria catalana y uno de los más eminentes clínicos de nuestra veterinaria nacional.

Si Turró y Riera pertenecieron a dos épocas algo lejanas en el tiempo, existió gran similitud en su manera de ser, de actuar, de creer en la verdad científica que buscaban, demostraban y razonaban, de ansiar recibir enseñanzas para impartirlas después con la ayuda de sus múltiples conferencias, escritos y en el contacto constante con sus discípulos. Sintieron con profundo convencimiento, como la empresa que vivían, valía la pena y de aquí su entrega, su afán de perfeccionamiento, su capacidad por el estudio y el trabajo, su honradez e integridad, al servicio de una veterinaria científica.

La contestación del discurso estuvo a cargo del académico Dr. José Antonio Romagosa Vila, quien destacó la actuación profesional y científica del Dr. Séculi y comentó a su vez, magníficamente, la fecunda vida de trabajo de Turró y Riera, figuras senyeras de la veterinaria.

La sesión estuvo presidida por el Dr. Carlos Luis de Cuenca a quien acompañaban los Dres. Lorenzo Velazquez y Matilla Gomez, Presidente y Secretario respectivamente de la Real Academia Nacional de Medicina. Una numerosa concurrencia llenó el recinto de la Real Academia, en el que tuvo lugar el acto de recepción.

EL SUELDO DE LOS TITULARES

En el Boletín Informativo de Diciembre, del Consejo General de Colegios Oficiales de Médicos, leemos : "Los médicos titulares han expuesto en el Ministerio de Hacienda su inquietud ante la próxima Ley de Presupuestos, a fin de que no se repita la discriminación de que fueron objeto en la correspondiente Ley de 1978, al señalarseles unos haberes inferiores a los de los demás funcionarios.

En la visita se ha obtenido información de que para 1979 los Titulares tendrán un sueldo de 30.000 pesetas mensuales, trienios de 2.200 y grado de 3.200. De esta forma el sueldo base pasa de 21.000 a 30.000, los trienios de 2.000 a 2.200 y el grado de 2.700 a 3.200.

Con ello la retribución global de los Titulares asciende del 61 al 75% de la de los demás funcionarios (el incremento desborda ampliamente el 10% fijado con carácter general para aquellos) y quedan en condiciones de equipararse al 100 por 100 para los presupuestos de 1980".

IX CONGRESO INTERNACIONAL DE REPRODUCCION ANIMAL E I.A.

Entre el 16 y 20 de Junio de 1980, tendrá lugar en Madrid el IX Congreso Internacional de Reproducción Animal e I.A., a cuyos efectos este Colegio ha remitido lista y señas de los Sres. Colegiados para que puedan recibir toda la información al respecto.

COLEGIO DE HUÉRFANOS

Ha sido aprobado por la Junta Permanente del Consejo General de Colegios Veterinarios de España, el aumentar el 20% la cuantía de las pensiones del Colegio de Huérfanos, y al mismo tiempo, igual porcentaje de las cuotas a satisfacer por los Colegiados, visto el resultado favorable de la consulta elevada a los Colegios Oficiales de Veterinarios.

— A efectos del 1º de Enero de 1979, se eleva la cuota del Colegio de Huérfanos a 240,- ptas. mensuales.

— La cuantía de las pensiones se establece según el siguiente baremo :

1ª categoría (hasta 11 años de edad)	1.800,- ptas mes.
2ª categoría (De 11 a 17 años de edad)	2.160,- ptas mes.
3ª categoría (De 17 a 23 años de edad)	2.460,- ptas mes.
4ª categoría vitalicia (invalidez)	2.100,- ptas mes.

Asimismo se acordó incrementar las pensiones del Fondo Asistencial San Francisco de Asís en : Viudas y Huérfanos 1.000,- ptas. y Veterinarios 2.000,- ptas.

PROYECTO DE LEY DE BASES DE FUNCIONARIOS DE LA ADMINISTRACION

Se ha recibido en este Colegio el proyecto de Ley de Bases de Funcionarios de la Administración Pública, el cual está a disposición de los Colegiados que quieran examinarlo.

MUTUALIDAD DE TRABAJADORES AUTONOMOS

A efectos de cumplimentar el escrito del Consejo General, el cual transcribimos a continuación, relativo a la integración de los Veterinarios, Libres a la Mutualidad de Trabajadores Autónomos, se convoco una ASAMBLEA DE VETERINARIOS EN EJERCICIO LIBRE, para el día 18 de enero (jueves) a las 19 horas, en el Local Social.

“Me es grato enviarte el presente escrito para que, con la mayor urgencia, lo comunique a los compañeros de ese Colegio provincial en ejercicio libre y en el plazo de un mes me remitas a ésta Sección el resultado, para proceder seguidamente a la tramitación ante el Ministerio de Sanidad y Seguridad Social.

“ “ Existiendo el propósito, inmediato de los Veterinarios en ejercicio libre de Asturias de solicitar la inclusión en la Seguridad Social por medio de la Mutualidad de Trabajadores por cuenta propia o Autónomos, y considerando pudiera interesar al resto de los compañeros en las mismas circunstancias, a nivel nacional, consideramos oportuno informar a todos los Colegios Oficiales de Veterinarios para que lo notifiquen a sus colegiados.

El integrarse en la Mutualidad de Trabajadores Autónomos obedece a que como Veterinarios en ejercicio libre carecen en absoluto de Seguridad Social y Asistencia Sanitaria. En ésta Mutualidad, mediante el pago de una cuota del 18,50% de la base de cotización, que cada uno elije a su conveniencia, ampara las siguientes prestaciones : Invalidez, Vejez (jubilación), Muerte, Viudedad y Orfandad. Abonando una cantidad complementaria de unas 1.500,- ptas. se tiene derecho a todos los servicios médicos y hospitalarios de la Seguridad Social, incluídos medicamentos. Recientemente con otra cuota complementaria del 2,20 % de la base de cotización ampara la invalidez transitoria (baja por enfermedad).

El único trámite necesario, a nivel provincial, es el de realizar una Asamblea de los Veterinarios en ejercicio libre, levantando acta en la misma firmada por todos, haciendo constar el D.N.I. y remitiendo dicha acta al Consejo General a través de su Colegio provincial, para su posterior tramitación al Ministerio de Sanidad y Seguridad Social.

La concesión sería por Decreto, como recientemente ha sido otorgada a los Farmacéuticos.” “

GENERALITAT

Per a nosaltres, els fets mes importants en quan als traspassos de serveis del Estat a la Generalitat, son aquells qu'els relacionen amb la Salut Pública i la Ramaderia, tots dos per igual.

Doncs bé, segons els nostres informes, la complexitat de la màquina administrativa, al mateix temps que les sinuositats de la política, suposem, fan qu'els traspasos s'esdevinguin amb mes lentitut de la, talvegada, convenient.

CONSELLERIA DE SANITAT

Sabiem, qu'en quan a lo que a Salut Pública fa referencia, estava ja practicament, fa un mes, acordat, traspassa tots aquells serveis que depenen de les actuals "Jefaturas provincials de Sanitat", lo que vol dir qu'els Veterinaris Titulars passaben manirament a dependre del Organisme Autonom.

Per altre banda es donara el nom d'un Veterinari Titular com a responsable en el Consell de Sanitat, tot aixó esta parat, o be circula a una molt prudenta velocitat.

CONSELLERIA D'AGRICULTURA I RAMADERIA

Practicament, com tots sabem, no s'ha traspasat res que sigui essencialment veterinari, ara bé, la Conselleria funciona i encara que les seves competencies siguin reduïdes, es fa labor, i malgrat que no s'hagi de manera directa flairat cap esperit gremial dins la dita Conselleria. Ens referin als actuals funcionaris, per l'ordre en que s'han anat realitzan les transferencies, es indubtable qu'es respira molt mes en agrícola qu'en ramader.

No esperem que els fets es produeixin, per despres, arribar fins el mur de les lamentacions, i dir que tot estava fet i que no i erem convindats, intentem amb esforç col·lectiu ésser presents a l'hora d'organitzar tots els serveis que atanyin a la nostre professió. Creiem, sincerament, que tenim algu per dir i molt per fer, ho direm i ho ferem.

PESTA PORQUINA AFRICANA

El debatut tema d'una planificació, acollida per la Conselleria de Ramaderia, d'una planificació autoctona per la lluita contra la P.P.A., sembla seguirá el camí que la major part d'assumtes greus segueixen dins la dita Conselleria.

- 1er Informe de la Comissió corresponent del Consell d'Agricultura i Ramaderia.
- 2on Amplia informació técnica per els serveis competents.

Esperem un final positiu per a tos els implicats en aquest tema.

FACULTAD DE VETERINARIA

Cal remarcar la profusa informació eixida als medis de comunicació del Principat referent a la Facultat de Veterinaria com una necessitat primordial per a la professió catalana, tant en la seva projecció Ramadera com Sanitaria, i serveixi de botó de mostra l'article del diari "Avui" que hem transmès.

La Sectorial de Sanitat de C.D.C. s'ha compromés a donar suport polític a aquesta iniciativa, al mateix temps que es demostra oberta a totes les inquietuts que tinguin els Veterinaris en la seva tasca i em vistes a l'organització dels Serveis Veterinaris de la Generalitat.

ACADEMIA DE CIENCIAS VETERINARIAS

Preten l'Academia durant aquest Curs, donar entrada a la seva tribuna, a conferenciants i temes no essencialment veterinaris, si més no preten saber quin es el concepte que de la Veterinaria tenen d'altres professions.

Per al moment, tres economistes de diferents Escoles, i en días diferents, exposarán la seva versió de la economia agraria a Catalunya, desde Catalunya al M.E.C. i, per fi, visió crítica de l'administració possible a la Generalitat.

Per altre banda s'espera que el Secretari General Técnico de la Conselleria d'Agricultura exposi, en sessió apropiada, el seu criteri sobre quina ha d'ésser l'organització de la Veterinaria en el marc de la Generalitat.

Al marge dels paràgrafs anteriors, serán exposats diferents temes de caire tècnic professional, durant el trasncurs del Curs Academic. Esperem en data propera incloure el programa complet de l'Academia.

Com a darrera informació cal dir que s'espera l'aprobació d'un moment a l'altre de l'aprobació de l'Academia de Ciencias Veterinarias de Catalunya, tal com convingueren els Col.legis provincials.

BIBLIOTECA COLEGIAL

El fondo de nuestra Biblioteca se ha incrementado con las siguientes obras :

LIBROS

Martín Martínez-Conde, J. — “Guía de Inspector Veterinario” 3 — Producción y economía ganaderas. Barcelona. Editorial Aedos. 1978. (Donativo de la editorial).

Concellón Martínez, A. — “Porcinocultura” 1 — Razas, Reproducción, Selección y Construcciones. 4ª ed. Barcelona. Editorial Aedos. 1978. (Donativo de la editorial).

Cordonnier, P., Carles, R. y Marsal, P. — “Economía de la Empresa Ganadera. Madrid. Ediciones Mundi-Prensa. 1973. (Compra).

Godman, L. S. y Gilman, A. — “Bases Farmacológicas de la Terapéutica”. 5ª ed. México. Nueva Editorial Interamericana. 1978. (Compra).

Hamm, A. W. — “Tratado de Histología”. 7ª ed. Madrid. Editorial Interamericana. 1977. (Compra).

de Robertis, E. D., Saez, F. A. y de Robertis, E.M.F. — “Biología Celular”. 9ª ed. Buenos Aires. “El Ateneo” Editorial. 1977. (Compra).

Getty, R. — “Atlas de Anatomía Veterinaria Aplicada”. 1ª ed. México. UTEHA. 1966. (Compra).

Gardner, E. J. — “Principios de Genética”. 2ª ed. México. Editorial Limusina. 1976. (Compra).

Ruiz Torres, F. — “Diccionario Inglés-Español y Español-Inglés de Medicina”. 3ª ed. Madrid. Editorial Alhambra. 1978 (Compra).

Duglas, S. W. y Williamson, H. D. — “Diagnóstico Radiológico Veterinario”. Zaragoza. Editorial Acribia. 1975. (Compra).

PUBLICACIONES VARIAS

Sánchez de León, E. — “Sanidad y Democracia”. M. de Sanidad y S. S. Secretaría General Técnica. Servicio de Publicaciones. 1978. (Donativo).

Sánchez de León, E. — “Modelo Político y Reforma Sanitaria”, M. de Sanidad y S. A. Secretaría Técnica. Servicio de Publicaciones. 1978. (Donativo).

Mº de Sanidad y S. S. — “Política de Sanidad y Seguridad Social”. Criterios para una reforma. Servicio de Publicaciones del Mº de Sanidad y S. S. 1978 (Donativo).

Mº de Sanidad y S. S. — “Política de Sanidad y Seguridad Social”. La normativa del proceso de reforma. Servicio de Publicaciones del Mº de Sanidad y S. S. 1978. (Donativo).

Generalitat de Catalunya. — “La Generalitat de Catalunya”. Juny 1977 — Setembre 1978. Barcelona. Servei de Publicacions de la Generalitat de Catalunya. 1978. (Donativo).

LOS VETERINARIOS OPINAN

Con la iniciación de esta sección en " Annals ", pretendemos dar cabida a las opiniones de los veterinarios, relacionadas con la profesión. Su temática debe ser exclusivamente de interés general, no referida a aspectos particulares.

Esperamos, con vuestra colaboración, continuar este espacio, abierto a todos sin distinción de pareceres.

Muy Iltre Junta :

Con la presente tengo el honor de dirigirme a Vds. para adjuntarles una copia de una circular del INSTITUT CATALA D'ESTUDIS AGRARIS (entidad formada e integrada por Técnicos agrícolas, ganaderos y forestales, titulados o no) y relativa a próximas reuniones que van a celebrar.

Ya en diversas ocasiones han invitado a los Veterinarios a que asistamos y nos hagamos Socios de la citada entidad, y así intervenir en la actual y futura estructura agraria de Cataluña.

Por considerar el que suscribe de gran interés para la profesión Veterinaria, es por lo que ruego a esa Junta difunda a todos sus colegiados el contenido íntegro de la circular que se adjunta.

Muy atentamente les saluda.

Jaime Roca Torras

El passat dia 23 d'Octubre va tenir lloc la primera reunió del grup de treball que reuneix a economistes i sociòlegs agraris (amb titulació o sense) que investiguen — poc o molt — questions referents a l'estructura del Principat.

S'ha constatat, en primer lloc, la conveniència de confeccionar una relació que ens expressi **quines persones avui dia investiguen** (com a professionals o aficionats) aspectes de l'agricultura catalana des d'una perspectiva socioeconòmica, a fi de poder ampliar profitosament el cercle de reunions que iniciem. Per això, mitjançant aquest escrit us fem extensiva l'invitació a la participació.

En aquesta primera trobada s'ha esbrinat quin tipus de tasca pot porta endavant aquest grup de treball. S'ha observat la necessitat d'una exposició i debat comú dels escrits que cada ú (sól o en grup) segons el seu centre d'interés va elaborant. Aquestes comunicacions i debats es realitzarán mensualment.

Les properes reunions tindrán lloc els sigüents dies :

27 de novembre (Escola d'Agricultura) a las 19 h.

18 de desembre (Escola d'Agricultura) a las 19 h.

En la trobada del pròxim dia 27, el company A. Checchi realitzarà una comunicació sobre "**Agricultura Catalana i CEE**". A fi que el debat que s'obrirà sigui més profitós, a la Secretaria del ICEA obrarán alguns exemplars de la comunicació per tal que pugui ésser estudiat previament.

A la propera reunió s'establirà, també, un calendari de les comunicacions i debats a realitzar al llarg del curs. Per això caldria que tothom que cregui que pot aportar quelcom de les seves investigacions particulars perfili la temàtica a tractar per tal de que el calendari pugi ser exhaustiu.

Per últim, en la mesura que el desenvolupament dels debats aprofundeixi qüestions i que la dinàmica del grup de treball es mantingui ferma, es creu vàlid i viable el poder convocar per més endavant unes **Ires**. Jornades d'Economia i Sociologia Rural que sintetitzin tot el treball de l'any.

vostre, Joaquim Casal i Bataller

NOTA : per una major informació telefoneu-me al 213.50.63

VIDA COLEGIAL

BODAS

Enlace matrimonial. — El pasado día 8 de Diciembre y en la Ermita de Santa Cecilia, contrajeron matrimonio la Srta. María Asunción Mestres Moliner, hija de nuestro compañero D. Félix Mestres Durán, con D. Ramón Parera Romagosa.

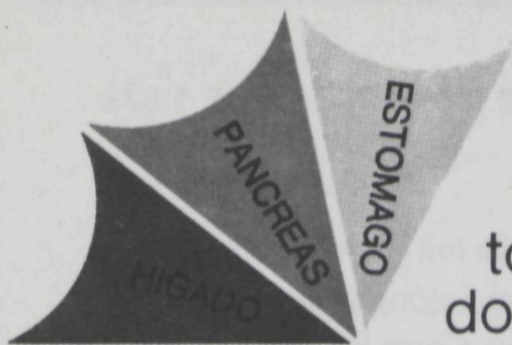
A los nuevos esposos, nuestra más cordial felicitación, deseándoles toda suerte de dichas.

DEFUNCIONES

— El pasado día 8 de Diciembre de 1978, falleció en Montcada y Reixac, a la edad de 87 años, Dña. Teresa Benasco Argemí, Vda. Vives, madre política de nuestro compañero D. Agustín de Budallés Surroca.

— El día 10 de Diciembre ppdo., falleció en el Bolló-Taradell, a la edad de 75 años, D. Joan Colomer Riera, padre de nuestro compañero D. Ildefonso Colomer Pou.

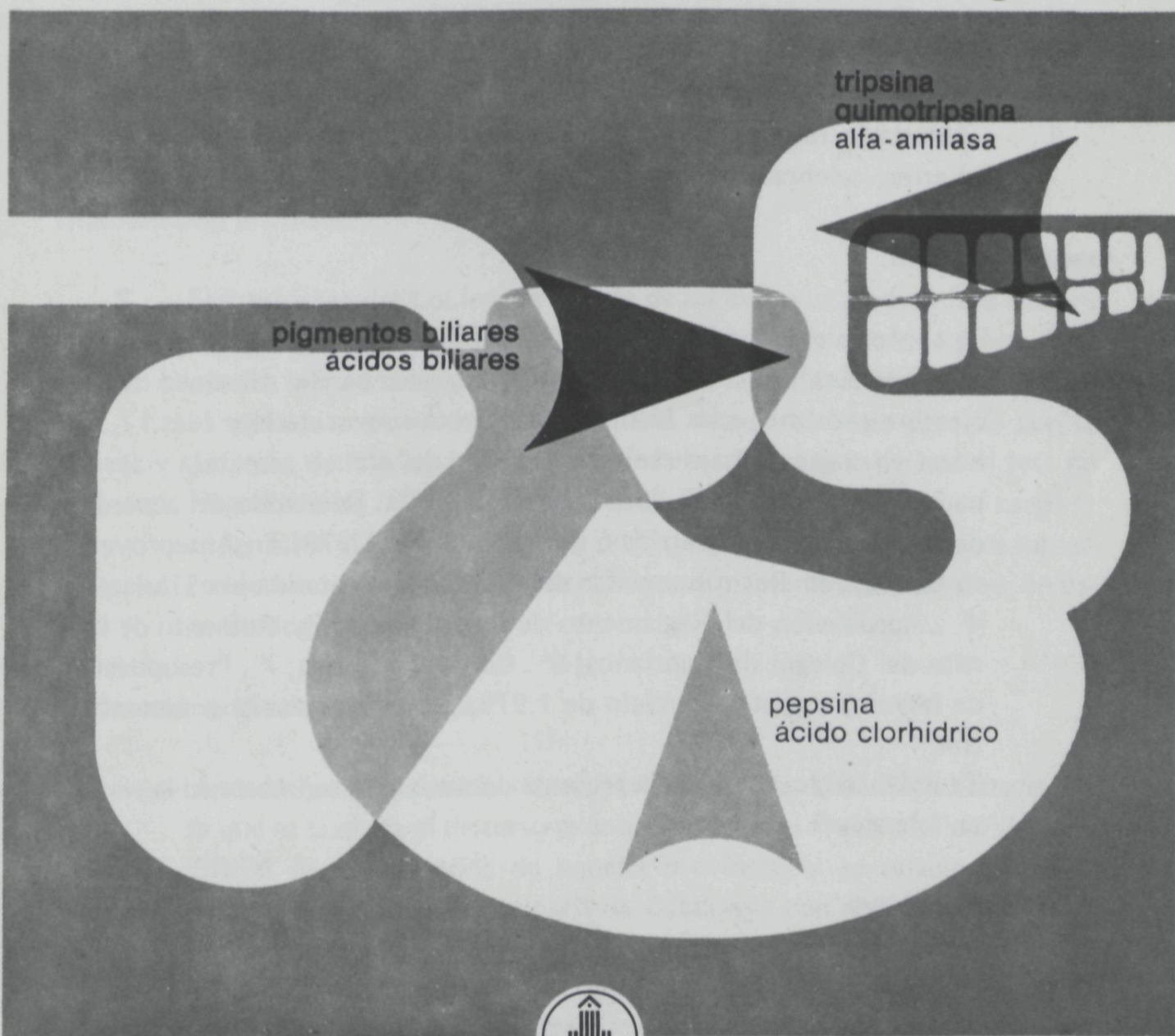
A nuestros compañeros y demás familiares, nuestro más sentido pésame por tan irreparables pérdidas.



Colerético y digestivo
inyectable para
todos los animales
domésticos.

Bykahepar®

Aumenta la actividad de las glándulas digestivas.



C.H. BOEHRINGER SOHN INGELHEIM, S.A.E.
División Veterinaria
Pablo Alcover, 33 Tel. 203 93 00 BARCELONA

ACTA DE LA JUNTA DE GOBIERNO DEL DIA 7 DE NOVIEMBRE DE 1.978

En la ciudad de Barcelona, a siete de noviembre de mil novecientos setenta y ocho. Siendo las diecisiete horas, se reunieron en el Salón de Juntas de este Col.legi de Veterinaris, bajo la presidencia de don Pedro Costa Batllori, los señores don Federico Yustas Bustamante, don Manuel Oms Dalmau, don Antonio Navarro Martín, don Ricardo Farré Urgell y don José Puigdollers Masallera, componentes mayoría de la Junta de Gobierno del mismo, con objeto de celebrar sesión previamente convocada, a la que no asiste, previa excusa, don José Casas Salvans. Actúa de Secretario el titular del Col.legi don Manuel Oms Dalmau.

Anterior

- 1 .— Abierta la reunión, se dió cuenta del borrador del acta de la sesión anterior, celebrada el día diez de octubre ppdo., que fué aprobada.

Asamblea General.

- 2 .— De conformidad con la normativa estatutaria vigente, se acuerda convocar Asamblea General Ordinaria de Colegiados para el día cinco de diciembre próximo, a las 17 horas en primera convocatoria y a las 17,30 horas en segunda, bajo el siguiente orden del día : 1º . Lectura y aprobación, si procede, acta anterior Asamblea; 2º . Desarrollo del acuerdo de la Junta de Gobierno de 5 de setiembre de 1.978; 3º . Anteproyecto de Ley de Reestructuración del Cuerpo de Veterinarios Titulares; 4º . Aprobación del Reglamento de Deontología; 5º . Aumento de tarifas del Colegio de Huérfanos; 6º . Cuotas colegiales; 7º . Presupuesto de ingresos y gastos ejercicio de 1.979; y 8º . Sugerencias y comentarios.

También se acuerda que la presente convocatoria se inserte en la revista " Anales ".

Estatut de Catalunya.

- 3 .— Estatut de Catalunya. Por parte del grupo " Entessa dels Catalans " se convocó una reunión de Colegios profesionales, para darles cuenta del Proyecto de Estatut de Catalunya y pedir la colaboración de los mismos para la presentación de las enmiendas que se crean convenientes.

tes; y que la próxima reunión se celebrará el día veintitrés de los corrientes. En líneas generales el Proyecto se considera satisfactorio y su estudio se ha remitido a la Federació de Col·legis Veterinaris de Catalunya.

Reestructuración C.V.T.

- 4 .— Recibido en este Col·legi el anteproyecto de Ley de Reestructuración del Cuerpo de Veterinarios Titulares, y tras deliberarse sobre su contenido, se acuerda dar conocimiento del mismo en la próxima Asamblea General.

Inseminación artificial.

- 5 .— El Presidente del Col·legi da cuenta de las entrevistas sostenidas con los compañeros XX y XX, citados por acuerdo de anterior Junta para asunto relacionado con la práctica de la inseminación artificial. Dado el espíritu constructivo de las citadas entrevistas y de acuerdo con la Jefatura de Producción Animal se celebrará una reunión con el Jefe de Negociado de la misma, señor Séculi Palacios, que tiene a su cargo la ordenación de la inseminación artificial en la provincia y todos los veterinarios interesados en el problema, el próximo día veintiuno, en este Col·legi.

Declaraciones Presidente Gerona.

- 6 .— Ante la noticia aparecida en el periódico " Los Sitios " de Gerona, en la que se traslada el discurso pronunciado por el Presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de aquella provincia, y se relaciona la Federació de Col·legis Veterinaris de Catalunya con el " Consejo Nacional " y se emiten determinadas afirmaciones sobre la actuación de la Generalitat de Catalunya en relación con los problemas de nuestra profesión, esta Junta de Gobierno considera improcedente dichas declaraciones y acuerda elevar su protesta a la Federació de Col·legis Veterinaris de Catalunya.

Entrevista Ministro Sanidad.

- 7 .— Por parte de los señores Costa Batllori y Oms Dalmau se da cuenta de la entrevista sostenida ayer en el Gobierno civil con el Ministro de Sanidad y Seguridad Social, exponiendo su vacío contenido a causa del escaso tiempo que dedicó a los Colegios Profesionales Sanitarios convocados . Como afirmaciones dignas de mención cabe citar el que el Proyecto de Ley de Estructuración del Cuerpo de Veterinarios Titulares, puede considerarse como una realidad y que la confección del Mapa Sanitario del Territorio Nacional seguirá adelante por parte de la Administración Central pese a las dificultades surgidas con la Generalitat de Catalunya. Los reunidos acuerdan el enterado de dichas manifestaciones.

Revista Anales.

- 8 .— Esta Junta de Gobierno acuerda facultar al Presidente del Col.legi para continuar con la dirección de la revista "Anales" del Col.legi de Veterinarios de Barcelona, dada la demora que sufren las negociaciones para convertirlos en portavoz de los cuatro colegios catalanes; e igualmente facultarle, si este proceso se alarga, para nombrar una Comisión que colabore en su confección, y bajo su dirección.

Trámite.

- 9 .— Por último, se trataron los siguientes asuntos de trámite, acordándose lo que para cada uno consta.
- a) El Secretario da cuenta de la denuncia por intrusismo planteada por don Germán Valcárcel, de Sabadell, y que la misma ha sido trasladada al Gobierno civil.
 - b) Trasladar escrito del veterinario de Santa Perpetua de Moguda, sobre guías sanitarias de cerdos, al Jefe Provincial de Producción Animal, a los efectos oportunos.

- c) Quedar enterados de escrito de Asistencia Sanitaria Colegial, fecha 29.9.78, relacionada con aumento prima mensual " póliza colectiva ", con efectos de 1º . de enero de 1.979.
- d) Quedar enterados de sendas cartas de agradecimiento recibidas de los señores Eugeni Nadal i Reimat, Director General de Promoció i Desenvolupament, y Jordi Peix i Massip, Director General de Producció Agraria i Industria Agro-alimentaries, del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat, y que en su día este Col.legi les felicitó.
- e) Que el escrito del administrador señor Fuertes Mazo, fecha 31 de octubre pasado, sobre abono cuotas Comunidad Propietarios, pase al Jefe de la Sección Económica para estudio e informe.
- f) A propuesta del Jefe de la Sección de Previsión, se acordó conceder las siguientes ayudas por intervención quirúrgica y con cargo al Fondo Mutual de Ayuda del Col.legi : don Eduardo Rué Piqué, 14.400 pesetas por la practicada a su esposa, y 7.200 pesetas, por otras tantas practicadas al solicitante; don Eduardo Martín Casas, por importe de 9.000 pesetas; don Josep Tarragó Colominas, por importe de 2.400 pesetas; y don Manuel Aniés Lascorz, por importe de 12.000 pesetas, por la practicada a su esposa.

Y siendo las diecinueve horas, se levantó la reunión, de lo que, como Secretario, doy fe.

Lafi

**...contribuye
con su experiencia,
al mercado internacional.**

SERVICIOS DE :

NUTRICION PATOLOGIA ANALISIS BACTEREOLOGIA

ADITIVOS PARA LA FABRICACION DE PIENSOS.

PRODUCTOS FARMACOBIOLOGICOS PARA AVICULTURA Y GANADERIA.

**PRODUCTOS PARA DESINFECCION, LIMPIEZA Y DESINFECTACION
DE GRANJAS Y EXPLOTACIONES GANADERAS.**

33 AÑOS AL SERVICIO DE LA AGRICULTURA Y GANADERIA

LABORATORIO FITOQUIMICO CAMPS Y CIA, S.L.

Ctra. Nal. 152, Km. 24 LLISA DE VALL (Barcelona)

SECCION LEGISLATIVA

MINISTERIO DE LA DEFENSA

ORDEN de 31 de Octubre de 1978, *por la que se convoca concurso-oposición para ingreso en las Academias de Sanidad Militar (Secciones de Medicina y Veterinaria) y de Farmacia Militar.*

Plazas para la Sección de Veterinaria — 14. (B.O.E. de 23 de Noviembre de 1978).

JEFATURA DEL ESTADO

REAL DECRETO—LEY 70/1978, *de 29 de diciembre, por el que se anticipa la aplicación de artículos relativos a los créditos de personal comprendidos en el proyecto de Ley de Presupuestos Generales del Estado para 1979 (B.O.E. 6 de Enero de 1979).*

LEY 70/1978, *de 26 de diciembre, de reconocimiento de servicios previos en la Administración Pública (B.O.E. 10 de enero de 1979).*

LEY 74/1978, *de 26 de diciembre, de normas reguladoras de los Colegios Profesionales. (B.O.E. 11 de enero de 1979).*

MINISTERIO DE SANIDAD Y SEGURIDAD SOCIAL

RESOLUCION de la Dirección General de la Salud Pública y Sanidad Veterinaria *por la que se desarrolla la Orden de 24 de octubre de 1978 que aprobó el reglamento sobre Vigilancia Control e Inspección Sanitaria de Comedores Colectivos (B.O.E. de 4 enero de 1979).*

MINISTERIO DE AGRICULTURA

ORDEN de 31 de octubre de 1978 por la que se establece la normativa específica sobre inseminación artificial en ganado porcino. (B.O.E. de 16 de diciembre de 1978).

MINISTERIO DE HACIENDA

ORDEN de 23 de diciembre de 1978 por la que se regulan los sistemas para el pago de los haberes de las Clases Pasivas del Estado. (B.O.E. de 10 de enero de 1979).

RESOLUCION de la Dirección General de Tributos por la que se dictan normas sobre las obligaciones registrales de los sujetos pasivos del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas, que desarrollen actividades empresariales, profesionales o artísticas. (B.O.E. de 13 de enero de 1979).

DEPARTAMENT D'AGRICULTURA RAMADERIA I PESCA

RESOLUCIO de 18 de novembre de 1978, convocant concurs de merits per proveir tres places de becaris amb funcions d'investigació agrària de la Direcció General de Promoció i Desenvolupament, del Departament d'Agricultura, Ramaderia Pesca (DIARI OFICIAL DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA). (10 de gener de 1979).

Disenteria porcina.

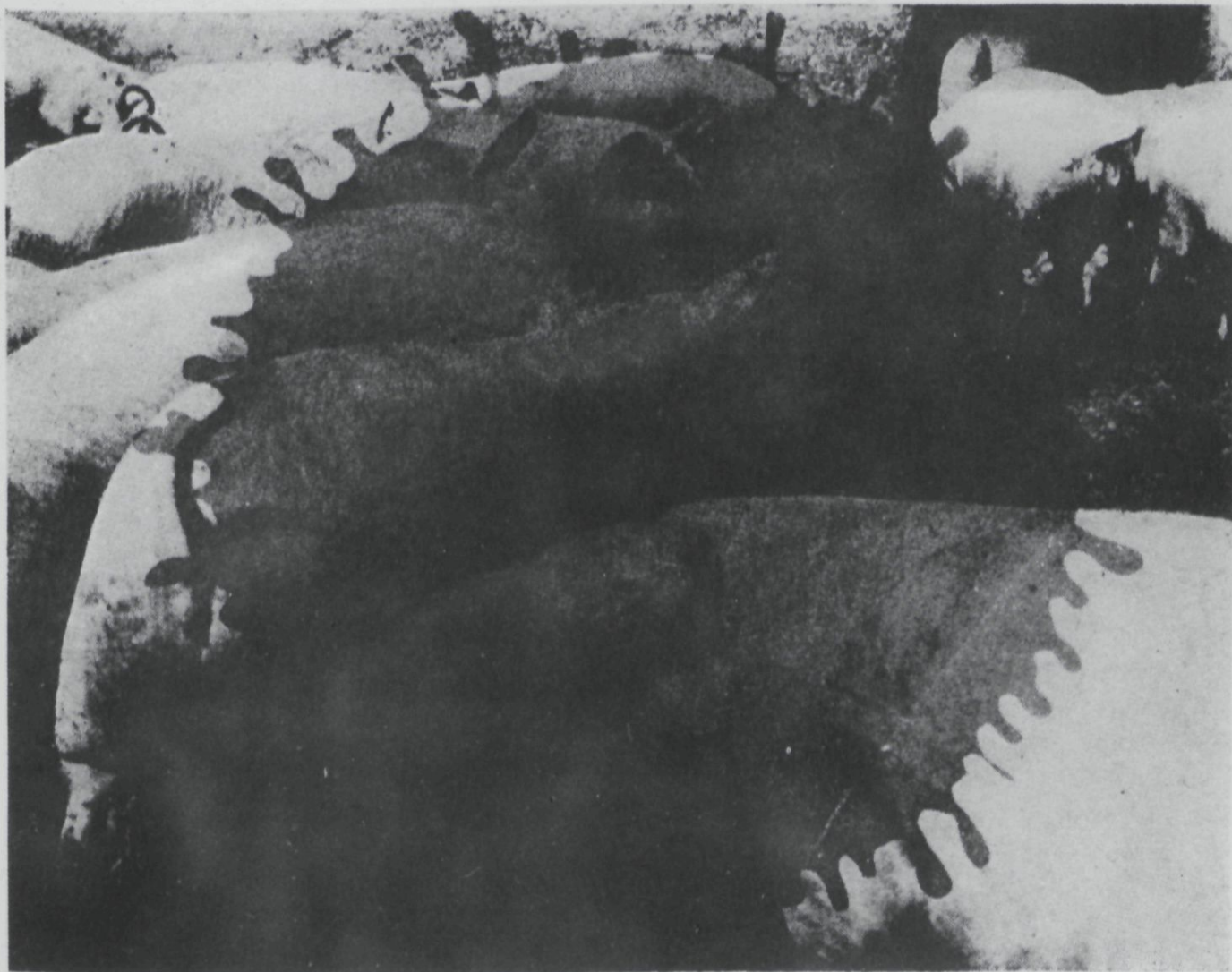
Diarreas y Colibacilosis
de lechones y terneros, etc.

Enteritis infecciosas.



PORCIREA

ANTIDISENTERICO POLVO HIDROSOLUBLE

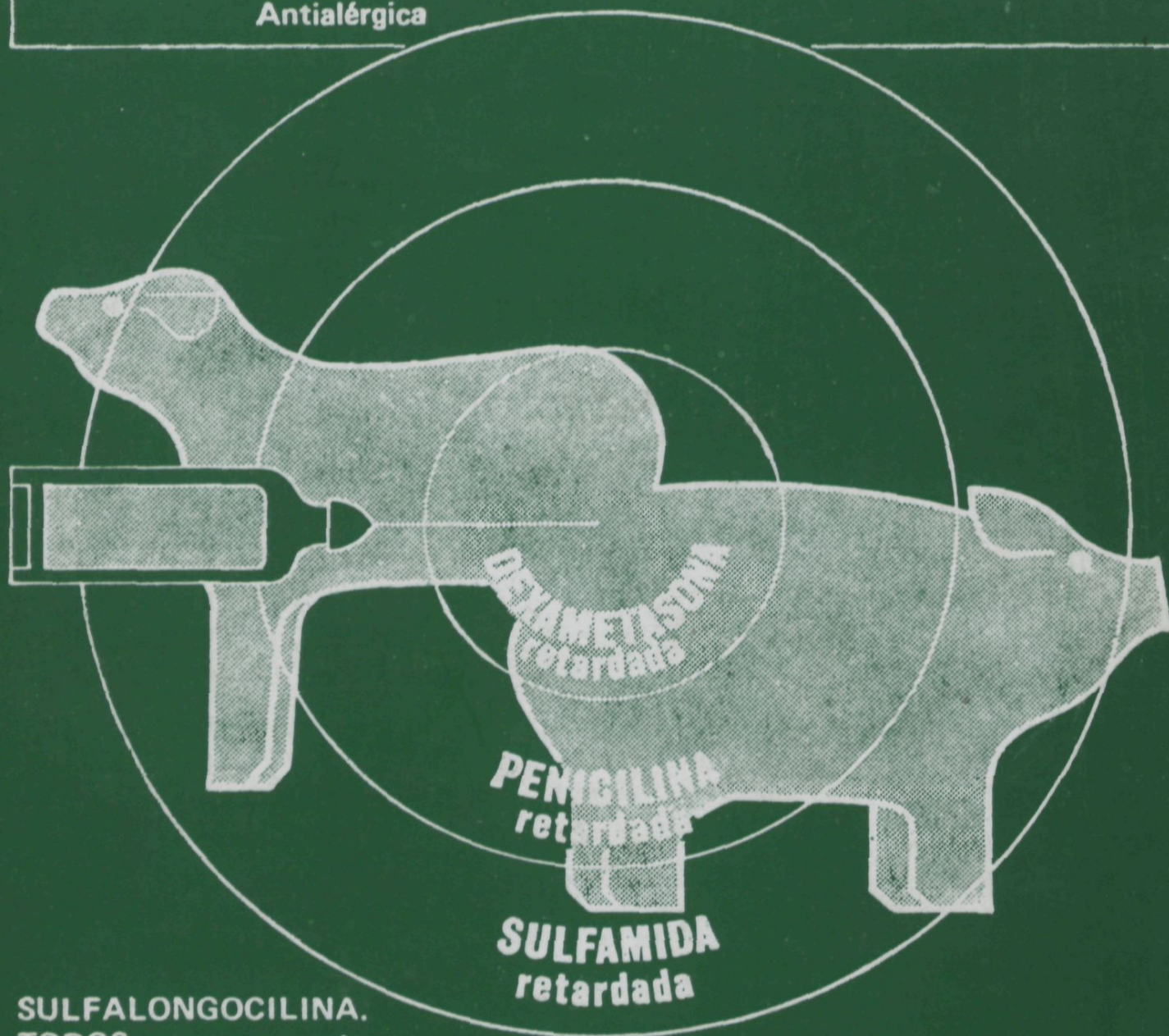


sulfalongocilina

CUATRO DIAS de tratamiento con UNA SOLA aplicación

Asociación
Antibiótica
Quimioterápica
Antiinflamatoria
Antialérgica

Con 96 horas de actividad



SULFALONGOCILINA.
TODOS sus componentes
son de ACCION RETARDADA.

Industrial Farmacéutica Española, S. A.
Rosellón, 186
BARCELONA - 8

EDISOL - Barcelona