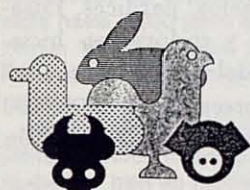


Ferias y Exposiciones



Jornadas Técnicas sobre producción y gastronomía aviar

Las técnicas de crianza del gallo y del pato comarcales y las de su preparación culinaria tuvieron su eco en sendas jornadas celebradas en el Auditorio del Museo de Vilafranca.

Bajo el denominador común "Factores de calidad de las aves rurales", María Grau, Presidenta de la Asociación de Criadores de Razas Autóctonas del Penedés, inició la primera sesión con una breve semblanza sobre la tradición del "gall del Penedés" y la continuidad y crecimiento de su producción.

Tras ésta, se ofreció el vídeo "Razas autóctonas de aves", producido por el IRTA, en torno a las gallinas penedesenca, ampurdanesa y pratense -Prat- y a los trabajos de recuperación que la Institución desarrolla.

EL EXITO DE LA "FIRA DEL GALL" SUPERO TODAS LAS PREVISIONES

La última edición de la "Fira del Gall" -de la que "Selecciones Avícolas" publicó un amplio reportaje en febrero del pasado año- ha constituido un auténtico éxito a todos los niveles. Con un acto de homenaje a los criadores rurales de la gallinas Penedesencas, en sus diferentes variedades, y del "Anec Mut del Penedés" -pato mudo- el programa del certamen se desarrolló entre los días 21 de noviembre y 21 de diciembre de 1991.

Cincuenta entidades y empresas participantes

La organización, a cargo del Patronato Municipal de Comercio y Turismo, El Club Gastronómico Penedés, la Asociación de Criadores de Aves Autóctonas y la Unión Vinícola del Penedés, contó con la colaboración del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca catalán -DARP-, del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria -IRTA- y de medio centenar de entidades y empresas locales.

El denso calendario de actos comprendió, entre otros muy diversos, un curso de cocina de aves, una exposición de trabajos escolares en torno a las aves, un Symposium sobre vinos del Penedés, un encuentro nacional de radioaficionados con emisiones -QSL- dedicadas a difundir las excelencias del Gall del Penedés, una muestra de artesanía y de productos naturales, además de conciertos y bailes regionales.



Bello ejemplar de gallo de la raza Penedesenca, expuesto en la Feria.

Enrique García Martín, especialista en producciones avícolas diferenciadas, habló después sobre "Crianza de aves de calidad en el medio rural", explicando las técnicas que hoy nos permiten mejorar la calidad de la carne de



El pabellón de degustación de la "Fira del Gall", siempre lleno de público.

aves: razas de crecimiento lento, alimentación selectiva de baja energía, sistemas extensivos de crianza, castración -que ilustró con un fragmento de la película de su propia realización "El capón"-, prolongación de la edad de sacrificio, etc.

Asimismo, se refirió a los factores que, a nivel de crianza, pueden malograr esa calidad, subrayando la necesidad de cuidar no sólo los extremos y sutilezas del manejo, sino también de las instalaciones y del equipo de crianza.

La última intervención corrió a cargo de la veterinaria Manuela Cancho Galisteo, que habló de "La salud y la higiene en las producciones rurales de aves". Según indicó, pese a la mayor resistencia de las razas autóctonas a ciertas enfermedades, los métodos extensivos de crianza exigen prestar atención a otros tipo de patologías -en particular, las parasitosis internas y externas- y adecuar los programas de higiene y de sanidad, no sólo a la patología de la zona sino, incluso, a la de la propia granja, en la que, con frecuencia, conviven diferentes especies animales, en largos períodos de crianza. Ello -explicó- hace necesario, además, no forzar las densidades animales en los alojamientos y en los espacios libres, programar rotaciones de parques y aplicar descansos y desinfecciones en los mismos.

La segunda de las jornadas técnicas, celebrada el 18 de diciembre, giró en torno a "Las aves en la cocina y en la mesa". Xavier Mesres, chef de restaurante, Pere Tàpias, conocido "showman" de la televisión y gastrónomo y el periodista Llorenç Torrado, desarrollaron

temas sobre la preparación culinaria de las aves y su conjugación con los vinos.

El mercado de aves rurales y la muestra gastronómica

La jornada estelar de la "Fira del Gall" fue, sin duda, la del mercado de aves rurales, celebrado el 21 de diciembre con una espectacular asistencia de público.

Algo más de 3.000 aves -pavos, Pato Mudo del Penedés, gallinas, conejos, perdices, faisanes, ocas del Ampurdán y codornices- hicieron coro al protagonista del certamen, el Gall del Penedés, del que se presentaron unos 400 ejemplares bajo el emblema de su Asociación de Criadores.

El mercado fue abierto por el alcalde de Vilafranca, a quien acompañó el Conseller de Agricultura de la Generalitat de Cataluña, D. Vallvé, que no quiso perderse las compras de aves que tradicionalmente efectúa aquél con destino a centros benéficos de la comarca.

Paralelamente, un gran pabellón levantado en el mismo paseo albergó la V Muestra de Cocina Aviar y de Vinos Negros del Penedés. Diez restaurantes de la comarca prepararon las más de 4.000 raciones de diez platos diferentes y tres postres típicos en base al huevo, pollo, gallo, capón, pavo, pintada, pato y picantón, que podían acompañarse con cualquiera de los 22 exquisitos vinos que ofrecieron los productores de la comarca.

En resumen, un excelente y prometedor ente de entidades públicas y privadas y de personas, con una visión comercial muy clara, en torno a la avicultura autóctona del Penedés que, sin duda, potencia la economía comarcal.

□

EL SIMAVIP 92

SIMAVIP 92, 9º Salón Internacional de los Equipos para la Crianza Intensiva, se celebrará del 1 al 5 de marzo de 1992, en el Parque de Exposiciones de París-Nord Villepinte, en París.

El SIMAVIP 92 presentará un panorama aún más completo de los equipos, las tecnologías y los servicios, desde la óptica muy actual de la calidad.

(Continúa en página 131)

AVILAMICINA, UN NUEVO PROMOTOR DEL CRECIMIENTO PARA BROILERS

Z. Mazlum y col.

(8th European Symp. on Poultry Nut.
Mestre, 14-17 Octubre 1991)

La Avilamicina es el nombre genérico de un antibiótico producido por la fermentación de una cepa de *Streptomyces viridochromogenes*, comercializándose en una premezcla al 10% para ser empleado en la alimentación de los broilers.

Las 43 experiencias efectuadas en numerosos países, abarcando un total aproximado de 60.000 broilers, han demostrado su seguridad, estabilidad y eficacia. Utilizada hasta 3.000 ppm, la Avilamicina no ha producido ningún efecto negativo ni mutagénico, habiendo demostrado también en pruebas con ratones que no es carcinogénico.

La Avilamicina no requiere período de retirada del pienso, siendo estable en su premezcla y en los piensos acabados, bien en harina, bien en granulados.

Resumen de resultados experimentales

En las pruebas antes citadas la Avilamicina se ha utilizado a niveles de 2,5, 5 y 10 ppm desde un día de edad hasta el peso comercial de los broilers. Estas pruebas se realizaron siempre con los tipos de pollos y de piensos más típicos de cada lugar y utilizando o bien raciones en harina o bien en gránulos, según la costumbre local. Los coccidiostatos utilizados fueron Monensina o Narasin.

Los datos de los aumentos de peso, consumo de pienso y conversión fueron sometidos a un análisis de la varianza y los distintos tratamientos se separaron por la prueba de Student-Newman-Keuls con un nivel de probabilidad del 5%.

Un resumen de todas estas pruebas se expone en la tabla 1.

La mortalidad fue despreciable en todas estas pruebas, no estando relacionada con los distintos tratamientos.

Como puede verse, a medida que se fue aumentando el nivel de Avilamicina el crecimiento mejoró significativamente. Aún aumentando ligeramente el consumo de pienso en todos los tratamientos con Avilamicina en comparación con el grupo testigo, el índice de conversión mejoró con cada nivel de incremento de este producto.

La respuesta positiva observada en todas las 43 pruebas efectuadas indican una mejora consistente que no es habitual con los promotores de crecimiento. Como explicación de ello cabe observar sus efectos sobre el metabolismo de la flora bacteriana de los broilers: como se ha demostrado que la Avilamicina reduce la utilización de glucosa por las bacterias intestinales *in vitro*, esto significa una mayor cantidad de glucosa disponible para el crecimiento. Por otra parte, la Avilamicina mejora la

FICHA DE INVESTIGACION N° 535

2/1992

EVALUACION DE DOS PROGRAMAS DE PIGMENTACION EN POLLOS DE ENGORDE

Beatriz Ibarra y Carlos López

(Memoria de la Convención de la
Asoc. Nac. de Ciencias Avícolas
de Méjico, Acapulco, abril 1991)

Existe muy poca información sobre la respuesta de la pigmentación a la reducción del tiempo de consumo del pienso de finalización y, consecuentemente, a la mayor concentración de xantofilas en las restantes raciones, así como a los efectos de la inclusión de un total específico de xantofilas en diferentes proporciones en las distintas dietas suministradas durante la cría.

De ahí que nos propusiéramos llevar a cabo una prueba para comparar la eficacia pigmentante obtenida al suministrar la misma cantidad total de xantofilas a los pollos -185 mg/ave- pero suministrada de dos proporciones diferentes en cada una de las 3 etapas en las que se dividió su crianza.

Utilizamos para ello 80 pollitos Arbor Acres de un día y sin sexar, dividiéndose en dos tratamientos y con 4 réplicas de 10 aves en cada una. Las dietas basales fueron a base de sorgo y soja, adicionándose con distintas proporciones del pigmentante "Pixafil" amarillo líquido -un pigmento natural saponificado obtenido de la flor del Marigold- con el fin de aportar la cantidad total indicada de xantofilas por ave. En el tratamiento A las cantidades aportadas de este producto en los períodos de 1 a 21 días, 22 a 42 y 43 a 49 días fueron, respectivamente, de 35, 40 y 58 mg/kg, en tanto que en el tratamiento B fueron de 0, 52 y 63 mg/kg.

Aparte de la determinación de los consumos de pienso y los pesos de los pollos al final de cada período, a los 49 días -final de la experiencia- se extrajeron 5 cc de sangre venosa de 2 aves de cada réplica para cuantificar las xantofilas en el suero. Seguidamente se sacrificaron todos los animales y se evaluó con un colorímetro de reflectancia la pigmentación de la piel de la pechuga y los tarsos antes y después de ser enfiados con hielo. Por último, a las mismas aves a las que se les había extraído sangre se les tomó 6,25 cm² de piel de la pechuga, congelándose a -60°C y evaluándose su contenido en xantofilas.

Resultados

Los consumos totales de xantofilas de los 2 grupos de pollos fueron casi idénticos: 184,3 mg/ave en los del grupo A y 184,9 mg/ave en los del B, debiendo recordar que en este último tal consumo se halló concentrado entre los días 22 y 49.

Los pesos de los pollos y sus conversiones alimenticias a 49 días fueron casi idénticos, demostrando una vez más que el tipo de pigmentos derivado de la flor de Marigold no influye en los rendimientos productivos.

Los resultados obtenidos de las distintas mediciones referentes a la pigmentación no evidenciaron diferencia



Tabla 1. Efectos de diferentes niveles de Avilamicina sobre el rendimiento de los broilers (*)

Avilamicina, ppm	Aumento de peso, g	Consumo de pienso, g	Índice de conversión
0	1.903 a	4.014 a	2,098 a
2,5	1.940 b	4.036 b	2,069 b
5	1.949 b	4.034 b	2,057 c
10	1.966 c	4.046 b	2,046 d

(*) Las cifras de la misma columna seguidas de una letra distinta son significativamente diferentes ($P \leq 0,05$)

producción de ácidos grasos volátiles en el ciego y el colon y es sabido que éstos pueden proporcionar del 7% al 12% de la energía requerida por el broiler para su mantenimiento. Por último, la Avilamicina reduce la formación de ácido láctico por las bacterias del intestino delgado, con lo que disminuye el peristaltismo y mejora la absorción de nutrientes.

En resumen, la Avilamicina actúa como un modulador metabólico bacteriano, mejorando tanto el crecimiento como la eficiencia alimenticia de los broilers a niveles desde 2,5 hasta 10 ppm.

significativa alguna entre los dos tratamientos. De ahí que se puede concluir que, bajo las condiciones experimentales empleadas, no existen diferencias estadísticas en la coloración amarilla de la piel de la pechuga y los tarsos de los pollos impartida por los dos programas de alimentación.

Ello demuestra también que se puede eliminar la suplementación de xantofilas en el pienso de iniciación, obteniéndose igual pigmentación de la piel y tarsos si el consumo total de xantofilas se ajusta en los siguientes períodos de crecimiento y finalización, lo cual reduce el tiempo y los riesgos de pérdida de pigmentación.