

Producción de Huevos

Una gran empresa de ovoproductos, en Estados Unidos

(L'Aviculteur: 542, 3., 59-61. 1993)

Toby L. Catherman, presidente de una de las filiales del Grupo Papetti de ovoproductos, es categórico: "antes del año 2000, el 50% de los huevos consumidos en los Estados Unidos se comercializará bajo forma líquida". Su experiencia y las predicciones que puede hacer le permiten asumir esta convicción, ya que se halla al frente de la empresa Quaker State Farms, filial del grupo Pappetti's, número uno mundial de los ovoproductos, con 12 millones de huevos rotos y transformados cada día en 5 fábricas distintas.

El grupo Papetti's, cuya sede social y una de las principales fábricas se hallan situadas en Elisabeth, New Jersey, se ha implantado también en Kansas, Iowa y Pennsylvania, así como en Klingerstown, donde se halla la empresa que visitamos, Quaker State Farm -QSF.

300 millones de docenas de huevos al año

Sus aproximadamente 3.600 millones de huevos anuales representan la cuarta parte de los ovoproductos norteamericanos. Estos huevos son suministrados por un total de 16 a 20 millones de ponedoras, de las cuales 5 se hallan bajo contrato con un precio garantizado. El resto se compra según el mercado: en Octubre de 1992 de 40 a 46 pesetas la docena de huevos grandes.

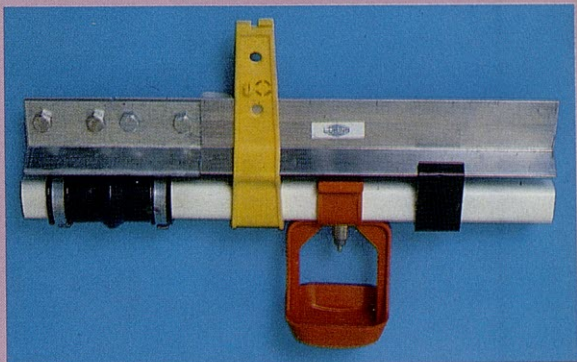
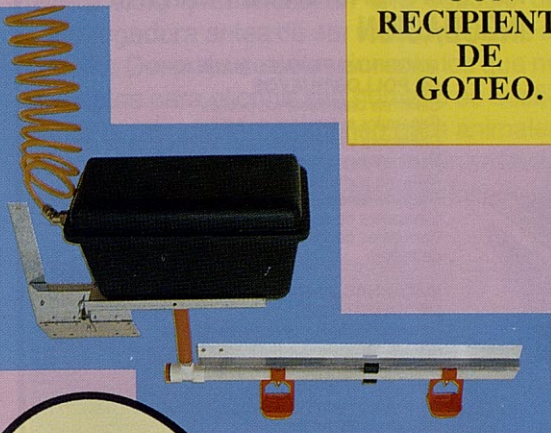
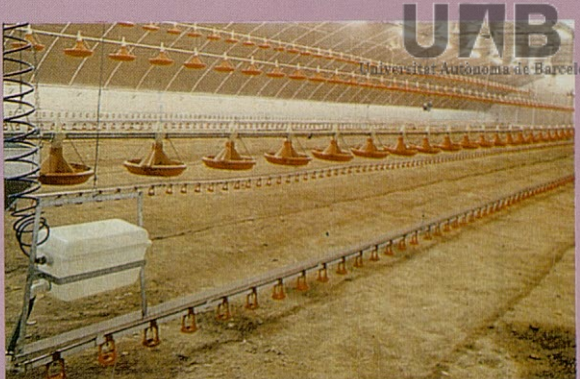
Situada cerca de Tri-Valley, en el distrito de Higgins -PA-, la fábrica de Pennsylvania no es de las más recientes del Grupo. Cada día se rompen en ella 2 millones de huevos y se halla equipada tan sólo para la producción de ovoproductos líquidos, congelados o frescos. Los ovoproductos secos se producen en otras dos fábricas.



Algunos de los pequeños envases de ovoproductos para consumo familiar.

LUBING

**BEBEDERO
AUTOMATICO
O'MATIC.
SISTEMA
GOTA A
GOTA
CON
RECIPIENTE
DE
GOTEO.**



BEBEDEROS PARA AVES

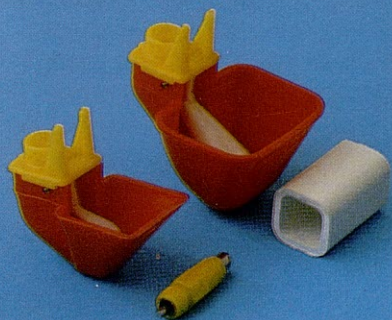
LUBING IBERICA S.A.

Poligono Industrial de Bayas - Parcela Nido R-40 Tels. (947) 331040 y 331041
Fax. (947) 330268 - 09200 MIRANDA DE EBRO (Burgos)



**EL BEBEDERO
MAS VENDIDO
DEL MUNDO**

DISPONEMOS DE
BEBEDEROS Y
ACCESORIOS PARA
TODA CLASE DE
EXPLOTACIONES
AVICOLAS, CUNICULAS Y
PORCINAS.



**BEBEDEROS PARA BATERIA:
ACERO INOXIDABLE.
SISTEMA CAZOLETA. TANTO
PARA PONEDORAS COMO
PARA CRIA-RECRIA.**

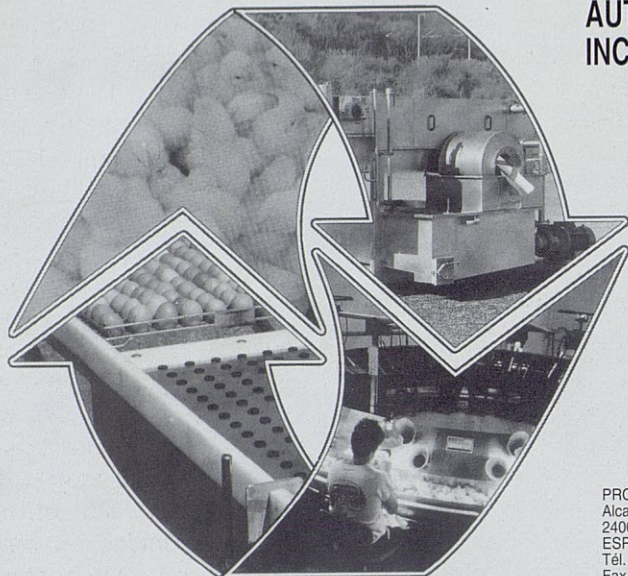
LUBING

BREUIL S.A. da una gran importancia a la calidad de sus servicios

Una posición única como **constructor y ensamblador** permite a BREUIL a ofrecer a sus clientes equipos y líneas de proceso perfectamente adaptados a las exigencias de la Industria Agroalimentaria.

En todo el mundo, numerosas plantas de incubación ponen confianza en BREUIL.

LOS AÑOS DE EXPERIENCIA SIEMPRE HACEN LA DIFERENCIA



AUTOMATIZACIÓN DE PLANTAS DE INCUBACIÓN

MÁQUINAS PARA EL MANEJO DE POLLOS/HUEVOS

Sistemas para sacar los pollitos
 Separador automático de pollitos
 Contadora y empaquetadora automáticas de pollitos
 Vacunadores automáticos con spray I.B.
 Máquina automática para mirar los huevos
 Máquina automática para transferir huevos
 Carruseles de sexar de hasta 24 puestos de trabajo
 Carruseles de vacunación de hasta 24 puestos de trabajo

MÁQUINAS PARA EL MANEJO DE MATERIALES

Desapilador automático de cajas de incubación
 Apilador/desapilador automáticos de cajas de pollitos
 Máquinas para vaciar bandejas
 Máquinas de lavado y secado de bandejas/cajas
 Sistemas de acumulación y almacenaje de desechos
 Lavadoras de carros
 Máquinas automáticas de puesta de papel

PROAGA S.A.
 Alcalde Miguel Castaño 27
 24005 LEÓN
 ESPAÑA
 Tel. : (34) 87 20 99 59
 Fax : (34) 87 26 04 02

BREUIL SA

BREUIL SA - ZI du Vern - BP 141 - 29402 LANDIVISIAU Cedex - FRANCE - Tél. 98 68 10 10 - Télex 941 601 F - Fax : 98 68 35 48

Investigación en Avicultura y Cunicultura

Algo de lo que en España falta en materia de investigación se está haciendo en las

INSTALACIONES EXPERIMENTALES DE LA REAL ESCUELA OFICIAL Y SUPERIOR DE AVICULTURA

Para broilers, ponedoras comerciales, conejas reproductoras y gazapos en engorde

bajo unos lemas de

máxima seriedad, absoluta discreción, rapidez y coste moderado

y comprendiendo

planteamiento de las pruebas, diseños experimentales, confección de raciones, suministro de los animales, control de las pruebas, análisis estadísticos, e informe sobre resultados

Instalaciones avícolas y cunícolas abiertas a la Industria Privada

Soliciten información y condiciones detalladas a:

Real Escuela Oficial y Superior de Avicultura. Plana del Paraíso, 14. Tel. (93) 792 11 37
Arenys de Mar (Barcelona)

Lavado y miraje de los huevos

Los huevos llegan, procedentes de las granjas, embalados en alveolos de plástico que son inmediatamente lavados, desinfectados mediante cloro y secados en una especie de centrifugadora antes de ser reincorporados al circuito. Después se seleccionan y los que no son aptos para el consumo humano se destinan a la fabricación de pienso para animales de compañía. Los huevos que quedan se lavan y someten a miraje, eliminándose entonces los

es la de prolongar la duración de la conservación de los ovoproductos.

La fábrica trabaja 24 horas al día

La fábrica dispone de su propio laboratorio de control, que funciona 7 días a la semana con 3 personas -- 1 responsable y 2 técnicos-. Este laboratorio realiza principalmente análisis bacteriológicos --búsqueda de salmonelas, entre otros- de lotes de huevos que llegan a la planta de ruptura y sobre los ovoproductos que salen de la misma. Cada entrega de ovoproductos viene precedida del envío por fax del resultado de estos análisis. De esta forma, dice Catherman, los clientes no necesitan laboratorio. Por otra parte, la obligación vigente en los Estados Unidos de pasteurizar todos los ovoproductos evita normalmente cualquier riesgo de entregarlos contaminados, sobre todo por salmonellas.

Esta fábrica, que fabrica de 650 a 700 toneladas de ovoproductos por semana, emplea en total 123 personas y funciona 6 días sobre 7, las 24 horas del día. Los equipos trabajan



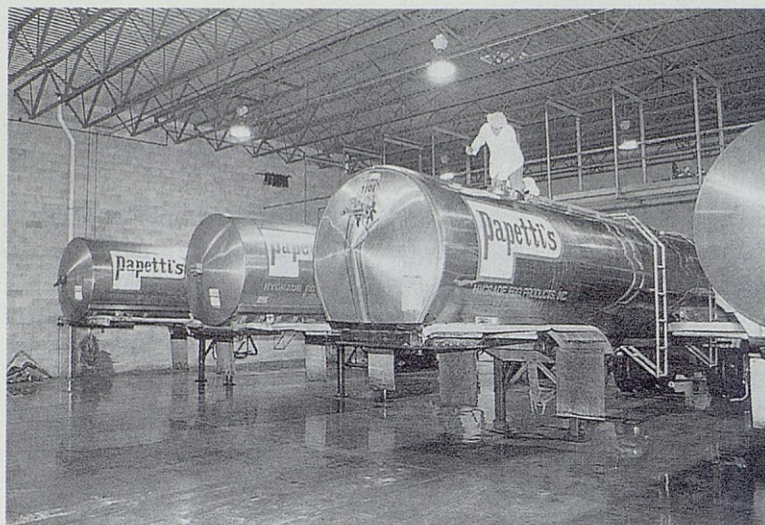
Acondicionamiento de ovoproductos en sacos de plástico en el interior de bidones metálicos.

que presentan manchas de sangre. Los que aún están sucios se envían a un segundo lavado.

Una vez finalizadas estas etapas previas, se instalan los huevos sobre tres carruseles Sanovo, que rompen y separan automáticamente más 90.000 huevos por hora en total --520 huevos por minuto cada uno de ellos-. Las yemas y las claras pasan por varios filtros. Un "scanner" controla la ausencia de huevos enteros en las yemas. Cada producto se dirige seguidamente a un pasteurizador Alfa Laval --5 toneladas por hora-. La temperatura de pasteurización varía de 51,6 a 63,3°C, según que se trate de yemas o claras. Debemos remarcar que esta fábrica desarrolla una nueva técnica de esterilización en el mismo interior de la cáscara, antes de romperlos. Su finalidad

en secuencias de 10 horas --pausas incluidas- interrumpidas por fases de limpieza y desinfección controladas por ordenador. La limpieza del equipo de pasteurización se pone en práctica cada 2 horas y 50 minutos. Según el comentario de un profesional francés, implicado también en la industria de los ovoproductos, "los americanos explotan y rentabilizan al máximo el material y la capacidad de producción de su industria".

¿Cuáles son las salidas del grupo Papetti's? Actualmente se distribuyen entre el "food-service" --el 70%-, es decir, las colectividades y restaurantes por una parte, y las industrias agro-alimentarias por otra --el 30%-. Sus suministros se destinan al conjunto de los Estados americanos y también a la exportación --18 países-. La parte de los ovoproductos conge-



Parte de la flota de semi-remolques de 20 a 25 toneladas de capacidad. Estas cisternas se llenan cada 45 minutos.

también en dos direcciones complementarias:

-Los ovoproductos refrigerados de larga conservación, 12 semanas a una temperatura de 0 a 4°C.

-Los ovoproductos sin grasas saturadas ni colesterol, extrayendo éste de la yema por centrifugación.

Con este tipo de productos, el grupo Papetti's alberga grandes esperanzas en el desarrollo de las ventas de cara al consumo familiar. En Octubre de 1992 lanzaba una nueva gama de ovoproductos en pequeños embalajes, distribuidos en cadenas de su-

permercados. El producto estrella de esta gama es un pequeño embalaje de dos mini-packs que equivalen a 9 huevos pasteurizados -2 x 4,5 huevos-. Se conservan 12 semanas a una temperatura de 0 a 4°C.

lados -el 30%- , presenta una tendencia a disminuir en provecho de las presentaciones frescas refrigeradas -el 70%- . Esta últimas se transportan, ya sea en contenedores de plástico -más baratos y menos pesados que los de acero inoxidable- ya sea en camiones cisterna de 20 a 25 toneladas -32 en total-. Estos contenedores de plástico y los remolques en acero inoxidable sirven también para completar los suministros de otras fábricas del Grupo, mejor equipadas para la transformación de los desechos en ovoproductos menos sofisticados.

Su precio al público se halla cerca sobre las 210 pesetas los 9 huevos, mientras que el precio de una docena de huevos con cáscara es del orden de 147 pesetas.

Al presentar este tipo de productos, Caterman reafirma su confianza en el desarrollo de los ovoproductos líquidos, en detrimento de los huevos con cáscara. El contexto sanitario americano -por las salmonellas- y la aversión del gran público hacia los productos alimenticios sospechosos de ser demasiado ricos en lípidos favorecen esta evolución. □

Ovoproductos sin colesterol

El grupo Papetti's, además de las producciones tradicionales descritas, se desarrolla

AGENTES DE ESTA REVISTA EN EL EXTRANJERO

Argentina: Librería Agropecuaria, S.R.L. - Pasteur, 743.
Buenos Aires.

Chile: Bernardo Pelikan Neumann - Casilla 1.113.
Viña del Mar

Panamá: Hacienda Fidanque, S.A. - Apartado 7.252
Panamá