

Resúmenes de las ponencias presentadas en la IX Conferencia Europea de Avicultura

Sin duda alguna, uno de los aspectos más sobresalientes de un Congreso o un Symposium es el constituido por la exposición de las llamadas "ponencias magistrales" ya que significan una verdadera puesta al día de los temas más candentes en el momento, realizadas generalmente por las máximas autoridades en la materia.

En este aspecto, la IX Conferencia Europea de Avicultura, celebrada el pasado agosto en Bristol, Reino Unido, no ha constituido ninguna excepción, creyendo que en su mayoría estas ponencias han destacado por su calidad. Además, siguiendo el ejemplo iniciado en la anterior Conferencia Europea, celebrada en 1990 en Barcelona, también aquí estas ponencias se han discutido, lo que ha contribuido a comprender mejor cada uno de los temas planteados.

A continuación se expone un resumen de todas ellas, tomado directamente del efectuado por los propios autores -salvo en dos casos en que no existían- y dejando para otros números el publicar el texto íntegro de aquéllas que consideramos de mayor interés para nuestros lectores. De todas formas, aquellos interesados en disponer del texto íntegro de alguna ponencia -en inglés- nos pueden solicitar su envío, que efectuaremos de forma inmediata.



Calidad y seguridad de los alimentos.

G.C. Mead y J.M. Jones

Se discuten aspectos sobre la calidad y la seguridad de los productos. Los defectos en la apariencia y en la textura de la carne de ave son atribuidos, principalmente, a las condiciones de crianza y de procesado, aunque los problemas de textura y otros pueden ser causados también por los programas intensivos de producción, pudiendo aumentar en el futuro. Los temas relacionados con el valor nutritivo de los productos avícolas incluyen factores que afectan a su contenido en lípidos, en ácidos grasos omega-3 y en colesterol.

A diferencia de la contaminación química de los productos avícolas, los agentes patógenos transmitidos por el alimento, especialmente el *Campylobacter jejuni* y la *Salmonella enteritidis*, constituyen una causa constante de preocupación. Sin embargo, se necesita una información más completa para poder establecer una asociación entre la carne de

ave y los huevos y las enfermedades que dichos alimentos puedan transmitir al hombre. Se consideran también los métodos disponibles para controlar los agentes patógenos transmitidos por el alimento, tanto de cara a la industria como a los consumidores.



Puntos de vista del consumidor y realidades del bienestar animal.

A.J.F. Webster

Se comparan las realidades del bienestar animal con la percepción pública. Se avanzan algunas propuestas específicas para mejorar realmente el bienestar de las ponedoras y de los broilers, en especial durante el transporte y el sacrificio de éstos.

Todo esto requerirá una nueva legislación, la educación de los consumidores y un mejor conocimiento de las mismas aves.

