

MIOPATÍAS PECTORALES EMERGENTES: PECHUGA AMADERADA Y PECHUGA ESTRIADA

Ing. Fabio G. Nunes*. 2016. El Sitio Avícola, Boletín.

*Consultor en Procesamiento Avícola, Brasil.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Enfermedades de las aves](#)

INTRODUCCIÓN

El impresionante avance genético en la avicultura, tiene algunos contrapuntos, entre ellos se incluyen las miopatías pectorales, que afectan la calidad y la textura de la carne de pechuga.



La sinergia entre los continuos avances en la genética, sanidad, nutrición y manejo, han capacitado al broiler moderno a convertir proteína vegetal en carne con estruendosa eficiencia, lo que les ha permitido presentar fabulosas tasas de crecimiento y de rendimiento de pechuga en las últimas décadas.

Mientras en 1991 se requería de 52 días para producir un pollo de 2,2 kg, hoy este mismo peso se alcanza con, aproximadamente, 40 días, o aún menos, en algunos casos. Esta capacidad de producción creciente ha sido posible con un consumo energético decreciente - en 1991 se necesitaba de 3.000 kcal para producir 452 gramos de carne, mientras que hoy esto se logra con, aproximadamente, 2.400 kcal.

Además, es el pollo el que tiene el mejor rendimiento de canal vendible con respecto al peso vivo – 50% - en contra 45% del cerdo y 36% de la res. Súmese a esto la tendencia mundial de faenar pollos cada vez más pesados, próximos a los 3,5 kg, y tenemos, al final, una cadena productiva dotada de una fabulosa capacidad de oferta de proteína de alta calidad a costos cada día más competitivos.

En un mundo donde la población y el consumo de carnes no paran de crecer, mientras se reduce, gradual y simultáneamente, la disponibilidad de tierras arables para el cultivo agrícola, incluyendo lo del maíz y de la soya, que son la base de los piensos, ¡no podría haber mejores noticias!



Foto comparativa de la masa muscular de la canal de un broiler de los años 50 (izquierda), y de un broiler de genética moderna (derecha), producidos bajo las mismas condiciones ambientales y nutricionales y faenados a la misma edad. Foto cortesía del Dr. Brian Keeper, Universidad de Georgia, EUA.

CONSECUENCIAS PARA LA CALIDAD DE LAS PECHUGAS

Sin embargo, esta proficua capacidad productiva de la industria ha tenido sus contrapuntos, que actualmente atienden por los nombres de pechuga amaderada (woody breast) y pechuga estriada.

Según la Dra. Casey Owens, profesora e investigadora de la Universidad de Arkansas, EUA, varias de las miopatías observadas en los broilers modernos son impactadas por el binomio edad-peso de faena. Tasas de crecimiento elevadas y faena a edades avanzadas ciertamente crean problemas para la calidad de la carne, afectando sus propiedades sensoriales y nutricionales.

El crecimiento de la capacidad productiva del broiler, una tendencia que parece irreversible, seguirá estresando el musculo pectoral y, como consecuencia, llevando a las anomalías tales como la pechuga estriada y amaderada. Si las tendencias productivas no cambian, el problema de las pechugas estriadas, y de las pechugas amaderadas, que tiene características asemejadas a la de las estriadas, deben acentuarse en el futuro.

La Dra. Christine Alvarado, profesora e investigadora de la Universidad Texas A&M, EUA, coincide en que la tendencia de mayor edad y peso de faena están vinculadas a las miopatías pectorales emergentes que afectan la calidad y la aceptación del producto por los consumidores. Por ello, ella cree que la industria debería cambiar sus prácticas productivas de modo a buscar un punto de equilibrio entre la tasa de crecimiento y la calidad de la carne de los broilers de alto desempeño.

Las investigadoras coinciden que se desconoce, actualmente, la causa raíz de estas miopatías, pero se cree que son causadas por el crecimiento exagerado del ave. Piensan que esto se haya originado de los avances genéticos en la tasa de crecimiento y rendimiento del broiler moderno, pues estas condiciones están relacionadas a las aves pesadas de alto rendimiento de pechuga.

Por ello, coinciden que son necesarias más investigaciones para determinar las causas de estas miopatías, y que técnicas preventivas deben ser puestas en marcha para eliminar o, por lo menos, atenuar estos problemas. En lugar de preocuparse casi que exclusivamente con la nutrición y la inocuidad alimentaria, la industria avícola debería dedicar una mayor atención también a la calidad de la carne de las aves que produce, concluyen las investigadoras.

Volver a: [Enfermedades de las aves](#)