



**Fecha publicación:** 12/05/2007

## **NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS**

### **HUEVO – EL HUEVO PASTEURIZADO**

La producción y comercialización de productos derivados del huevo ha progresado de forma importante en los últimos años en España, ascenso motivado sobre todo por la prohibición, en 1991, del uso de huevo fresco en la restauración colectiva, no sólo para la elaboración de mayonesas sino también para cualquier tipo de salsas. Los ovo productos son los productos resultantes de la aplicación de un tratamiento al huevo fresco o a partes del mismo, ya sean mezcladas o por separado, y después de retirar la cáscara y las membranas.

A ellos se les pueden añadir otros productos alimentarios o aditivos, siempre que estén autorizados y se declaren en la etiqueta. Su presentación comercial, por otra parte, puede ser diversa: desde líquidos a concentrados, pasando por desecados, cristalizados, congelados, ultra congelados o coagulados.

No obstante, lo importante como tratamiento de base es la aplicación de calor, que permite garantizar la eliminación de los microorganismos sensibles. En este grupo no sólo hemos de incluir a la conocida Salmonella, sino también a los microorganismos de origen fecal, a muchas bacterias que encontramos habitualmente en el medio ambiente o a virus, como los de las gripes o los resfriados. En este capítulo, indudablemente tenemos que incluir al conocido H5N1, responsable de los casos más graves de gripe aviar.

Para la industria alimentaria, el uso de ovo productos presenta ventajas notables con respecto al huevo con cáscara:

- Mayor versatilidad. Se pueden emplear diferentes derivados, que dependerán de la finalidad de uso
- Fácil manejo y dosificación
- Mayor seguridad bacteriológica
- Manipulación más sencilla, ahorro de tiempo y mano de obra
- Facilita la distribución y el comercio
- La gama de productos es muy amplia y se pueden clasificar en función de diferentes criterios de uso
- El uso de los ovo productos se fundamenta en sus propiedades tecnológicas y funcionales.

#### **Los beneficios de la pasteurización del huevo**

La pasteurización del huevo, garantiza la eliminación de los microorganismos patógenos que puedan encontrarse en el huevo.

Un huevo limpio, procedente de ponedoras sanas, y manejado en condiciones higiénicas óptimas, tanto en el sector de la hostelería como en el ámbito doméstico, minimiza el riesgo de aparición de enfermedades alimentarias, relacionadas sobre todo con Salmonella.

La industria alimentaria cuenta con los ovo productos, que son el resultado de la aplicación de calor al huevo, proceso que permite eliminar del producto microorganismos, bacterias que pueden encontrarse en el medio ambiente o virus.

Uno de los principales problemas asociados con el consumo de huevo es que puede consumirse crudo, como es el caso particular de salsas como la mayonesa, susceptible de ser contaminada en cualquier momento.



En estos casos, no respetar la cadena del frío implica una multiplicación de los microorganismos.

De los diferentes sistemas de control, el único eficaz es el tratamiento por el calor, es decir, la pasteurización. Este sistema da una cantidad de calor suficiente que elimina la mayor parte de los microorganismos patógenos.

Además, en estas fechas estamos sumidos en un continuo debate sobre la gripe aviar, sobre los sistemas de control de la enfermedad y sobre los riesgos que supone el consumo de pollo y de los productos derivados de ave. Sin embargo, pocas veces nos damos cuenta de que existen alimentos a los que se aplican los tratamientos adecuados, que se han diseñado para conseguir productos más seguros. Para conseguir una alimentación segura, los mismos sistemas que permiten obtener alimentos inocuos de microorganismos contaminantes de alimentos crudos también pueden ayudar a conseguir que esos productos sean inocuos, incluso ante la eventual aparición de focos de gripe aviar.

### **Elaboración de un producto seguro**

Cuando los huevos llegan a la central de procesamiento industrial, se separan los huevos sucios de los limpios. Los sucios se limpian con un detergente-desinfectante adecuado y autorizado, a una temperatura de 11°C por encima de la del huevo a su llegada, para posteriormente ser refrigerados hasta 7°C, lo que limita el crecimiento de microorganismos en general y, de forma particular, de Salmonella. Posteriormente, y tras la rotura de la cáscara, se procede a su tratamiento térmico.

El proceso térmico de pasteurización garantiza la eliminación de los microorganismos patógenos que puedan encontrarse en el huevo líquido, principalmente de Salmonella enteritidis, así como el mantenimiento de las características físico-químicas y tecnológicas del producto. El alimento resultante de este proceso queda libre de patógenos. Consiguientemente, su uso como materia prima en la elaboración de distintos productos derivados mantendrá unos altos niveles de seguridad y limitará al máximo la aparición de consecuencias desagradables para la salud.

No hay riesgo de contraer gripe aviar por el consumo de huevos crudos. Por otra parte, en el caso de que se produzca una disminución en el consumo de los productos derivados de las aves como consecuencia de los brotes de gripe aviar, el de los huevos va a ser uno de los más afectados. A pesar de todo, no se ha dado ningún caso relacionado con el consumo de huevos, por lo que podríamos considerar a este producto como inocuo.

La Comisión Europea aseguró hoy que no hay riesgo de contraer la gripe aviar por el consumo de huevos crudos, porque el virus no está presente en los pollos europeos y además existen controles veterinarios estrictos que impedirían la comercialización de animales infectados.

No hay riesgo en el consumo de huevos crudos, aunque hay que decir que existe un riesgo residual de otras infecciones por comer huevos crudos. No está aconsejado a todo el mundo consumir huevos crudos', dijo el portavoz de Sanidad y Protección del Consumidor, Philip Tod.

En términos de gripe aviar consideramos que no hay riesgo de propagación del virus a través de huevos crudos o cocidos porque el virus no está presente en los pollos europeos y tenemos preparadas medidas para prohibir de manera inmediata el movimiento de aves que estén contaminadas', subrayó.

### **Doble peligro de las aves migratorias**

Para la Organización Mundial de la Salud la amenaza de una pandemia de gripe derivada de la mutación del virus de la gripe del pollo multiplica su peligrosidad si



la cepa de instalara en África. Al ser este continente destino de las migraciones Norte-Sur de muchas aves en otoño e invierno y carecer de defensas ante la gripe aviar, recae sobre Europa la responsabilidad de convertirse en cordón sanitario para sí mismo y para África.

El problema no es sólo que lleguen a este segundo continente aves enfermas, sino que dispondrán de varios meses para contagiarse entre diferentes especies que, al llegar la primavera próxima, volverán a emigrar rumbo a Europa siendo portadoras del virus.

#### **Controles veterinarios extensivos**

Asimismo, recordó que la UE y sus Estados miembros aplican controles veterinarios extensivos y estrictos para que sólo lleguen a los consumidores alimentos procedentes de animales sanos. 'Sólo llegan a los mercados europeos pollos y huevos aptos para el consumo humano que están sometidos a estrictas reglas veterinarias y de seguridad alimentaria', recalcó.

La UE ha prohibido la importación de carne de pollo de todos los países donde se ha detectado la gripe aviar y extenderá las medidas si aparecen nuevos brotes. 'Todo ello asegura que los productos de pollo que se venden en la UE no presentan un riesgo para los consumidores', dijo Todd, al tiempo que reiteraba que el Ejecutivo comunitario comparte la 'preocupación' por el descenso del consumo de pollo.

La Comisión recordó que no existen pruebas epidemiológicas que confirmen que las personas puedan resultar infectadas de gripe aviar por el consumo de carne de pollo contaminada si está bien cocinada, ni por el consumo de huevos.

**Autor:** Lic. Daniel Pottí

*Mundohelado Consulting España*

<http://www.mundoheladoconsulting.com>