



Ingrese a la sección Sociedad a través del código QR, que deberá escanear con su celular y que, al activarse, mostrará los temas de su interés.

www.telegrafo.com.ec/sociedad.html

UN ECUATORIANO CONSUME CADA AÑO 39 KILOS DE LA CARNE DE ESTA AVE

Los pollos criados en granjas tendrían componentes prohibidos, como el 3-Nitro

Una tesis universitaria determinó la presencia de arsénico en el balanceado con el que se alimenta a los pollos vendidos en Ecuador. La sustancia tóxica detectada podría causar cáncer en los humanos.

Redacción Sociedad

sociedad@telegrafo.com.ec

Guayaquil

A lo largo de la vía a la Costa, en Guayaquil, alejados de la carretera, los galpones de pollos están llenos por la mañana y en la tarde quedan vacíos. A diario llegan sendos camiones hasta las granjas para recoger los animales y venderlos en los supermercados. El pollo es una de las carnes más consumidas por los ecuatorianos. Según el presidente de la Corporación Nacional de Avicultores del Ecuador (Conave), Pablo Anhalzer, 32 kilos se consumen por persona al año en el país.

Las razones para consumirlo se han sustentado por años en los consejos de las organizaciones mundiales y los propios médicos. “Coma pollo, solo carne blanca”, dicen los doctores. En medio de las últimas alertas de que las carnes procesadas y embutidos podrían aumentar el riesgo de cáncer, el pollo es visto con mejores ojos que antes.

¿Pero qué pasaría si esta llamada carne blanca no fuese tan saludable como se promociona? Hace un par de años, la propia Agencia de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) de EE.UU. anunció que la carne de pollo vendida en ese país contenía arsénico, una sustancia tóxica causante de cáncer y mortal si se administra en altas dosis.

Esta realidad fue parte de una tesis elaborada en Ecuador por una universitaria, que encontró dosis de arsénico que superaban lo permitido en pollos criados en granjas.

El trabajo se denomina ‘Determinación de la presencia de arsénico en balanceados, gallinazas y vísceras de pollos’. En esta investigación su autora analizó la gallinaza (excremento) para confirmar la expulsión de arsénico del cuerpo del ave, y vísceras, hígados y mollejas, que mostrarían la acumulación.

Un proceso de engorde

¿Sabe usted qué comen los pollos que compra y qué tan seguro es? Efraín Pincay, habitante de Santa Rosa, del recinto San Lorenzo en Lomas de Sargentillo, cuenta que durante 10 años trabajó como galponero en una granja de San Isidro. Allí recuerda que le daban de comer a 20.000 pollos de manera constante, día y noche. “Todo el día pasábamos alimentándolos”.

Al recibir el pollo después de que sale de la incubadora, explica Efraín, comienza la alimentación. “Esperamos 12 días para darle balanceado inicial, que se suministra por 21 días, y luego empezamos con el balanceado de engorde hasta los 49 días. Tienen que pasar 4 semanas para faenarlo y de ahí esta listo para la venta”.

Pincay agrega que el balanceado tiene una lista larga de ingredientes, entre los que constan la harina de pescado, que incluiría arsénico; además



En la granja Pío Pío iniciaron la crianza de más de 10.000 pollos finqueros. Sus dueños esperan que los animales estén listos para venderse en 10 semanas.

LIBETH COLOMA / EL TELÉGRAFO

DESTACADO

“Cuando se pone verde y baboso, lo lavan con cloro. La gente no sabe lo que está comiendo”.

de maíz y subproductos de arroz.

Juan Colmenares es dueño de la granja Pío Pío, que se dedica a vender pollos bebés por lo que tiene gallinas ponedoras. “Apenas salen del huevo de la incubadora se les pone una vacuna y ya cuando pasan a los corrales se les pone otra contra la bronquitis y demás enfermedades”.

Pablo Anhalzer, quien es presidente de la incubadora Anhalzer, asegura que en el país hay empresas serias que se preocupan de analizar el alimento de manera constante, limpian las incubadoras y los galpones de las granjas. “Hacemos análisis de manera rutinaria para garantizar dos cosas: que el producto final no tenga problema, y segundo, que no haya probabilidad de enfermedades sanitarias”.

Cuando se le menciona el uso del Roxarson, un químico con arsénico que sirve para combatir coccidiosis o enfermedad intestinal y también para aumentar el peso del pollo, Anhalzer dice que este es un tema delicado.

“Aquí no lo he escuchado con ese nombre, pero sí como 3-Nitro (nombre con el que es vendido el Roxarson en varios países), aunque es un compuesto que en Ecuador está prohibido. Hay un par de personas que lo usan. Hay gente que prefiere ahorrarse unos centavitos añadiéndole algo que no es necesariamente adecuado”.



En Lomas de Sargentillo, Efraín Pincay se dedica a criar y alimentar decenas de pollos, que luego son llevados a los mercados o para consumo del recinto.

LIBETH COLOMA / EL TELÉGRAFO

¿Por qué es tan grave?

Paola Calle, jefa de laboratorio de Ecotoxicología de la Escuela Superior del Litoral (Espol), explica que el arsénico es un metal de característica metaloide que puede estar de forma orgánica o inorgánica.

“En su forma orgánica no es muy tóxico, pero en la inorgánica, como arsénico 6, es altamente cancerígeno. Puede producir cáncer a la piel, a la vejiga y al pulmón”.

De forma orgánica se lo agrega a productos como Roxarson y el Nitrozone. “El problema de este producto es que, una vez que pasa al organismo, puede pasar de orgánico a inorgánico y esto podría estar en su forma tóxica”.

En la tabla sobre la determinación de arsénico en balanceados de pollo en la investigación universitaria se establece que la cantidad de arsénico supera lo permitido por la FDA.

El estudio determina que con respecto a los balanceados de engorde, se siguen añadiendo aditivos como Roxarson contra la coccidiosis, se

observa una presencia de As (arsénico) entre 45 y 53 ppm.

“De nuevo, el cálculo de un promedio no sería tan factible, pues la cantidad de As presente dependerá mucho de la formulación del balanceado de cada productor”, indica la tesis.

Calle explica que, en bajas cantidades, el organismo lo puede acumular y llegado el momento puede tener cantidades suficientes para producir cáncer. “Un compuesto cancerígeno como el Roxarson, conocido comercialmente 3-Nitro, afecta el ADN del organismo, puede dañar un gen y comenzar a producir células que se van a reproducir rápidamente. Eso ocurre porque el ADN mutó y eso hace que se produzcan otras codificaciones y desarrollar tumores”.

Pollo de campo versus el de granja

En Lomas de Sargentillo hay quienes se dedican en sus casas a la crianza de pollos broiler o los cubanos de patas amarillas, como se conocen entre los campesinos.

Una de ellas es Roxana, quien prefiere no revelar su apellido. Cuenta que en una bodega tiene cerca de 100 pollos que ya tienen 3 semanas.

“Aquí les damos todas sus vitaminas, el balanceado. Y mire cómo están grandes. Tenemos mucho cuidado cuando los vamos alimentar, para evitar que pesquen enfermedades. Nos limpiamos los zapatos con creolina al entrar al corral”.

Pablo Anhalzer, quien preside la Asociación Latinoamericana de Avicultura (ALA), dice que el pollo de granja vive alrededor de más de 30 días, dependiendo del peso; y el crio, unos 6 meses.

Señala que la diferencia del pollo de granja con el que es criado en el campo es que este último no se alimenta bien, porque pica lo que encuentra, pero no ingiere los suficientes minerales y vitaminas. Estos nutrientes, por lo general, se suministran con el balanceado y en vacunas. “A veces ocurre que al andar sueltos hay pollos que están cerca de talleres mecánicos y pican la tierra que está contaminada de aceite. El pollo de hoy es mucho más productivo que el de hace 50 años. Es más resistente a las enfermedades y se adapta mejor al clima, es menos susceptible a males”. Reconoce que todos estos ‘avances’ en el animal se debe a los productos que ingiere.

Roxana piensa distinto. Ella trabajó para una avícola en la que recuerda que los pollos después del faenamiento son metidos en congelador en el que pueden estar 5 meses o hasta 1 año. “A veces, cuando se ponen verdes y babosos, los lavan con cloro. La gente compra pollos y no saben lo que comen”. Afirma que, a diferencia de los pollos de supermercados, los que se crían en el campo tienen un mejor sabor y son más saludables. (I)