

Los pollos desnudos ¿son una nueva especie?

JOSÉ JUAN RODRÍGUEZ JEREZ

La verdad es que la ciencia adelanta que es una barbaridad, hasta tal punto que cuando aparece un problema sólo hay que esperar a que unos cuantos científicos se unan y empiecen a pensar una solución. Un claro ejemplo es el de un grupo de científicos del Departamento de Agricultura de la Universidad Hebrea de Israel, que han creado un ejemplar de pollo sin plumas.

Se trata de un animal capaz de crecer en ambientes cálidos, lo que supone una mejora importante en el beneficio de la producción de la carne de pollo. En estos casos, se limita el coste energético que supone el tener que refrigerar las granjas donde se crían estos animales, ya que las plumas les dan mucho calor y si no se refrigeran las granjas se producen pérdidas de producción.

Ahora bien, ¿llegará a nuestra mesa dentro de poco? Quizás los consumidores se estén haciendo esta pregunta y, de hecho, se ha abierto un debate sobre si nos los comeríamos o no. Este hecho es, a simple vista, muy interesante, ya que nos hemos olvidado de otros debates como las posturas enconadas de hace unos meses sobre si era conveniente o no el consumo de transgénicos y sus riesgos para la alimentación, entre otros.

En realidad, utilizar genética en la alimentación no es nada nuevo. Desde hace miles de años se han mejorado las razas de animales de granja o las variedades vegetales comestibles utilizando el cruce sexual o aprovechando la variabilidad natural. Lo que no ha quedado muy claro es si estos animales se han obtenido por cruce sexual o se han manipulado genéticamente para obtener los beneficios esperados.

Como indicaba el Dr. Daniel Ramón en un artículo publicado sobre alimentos transgénicos *"la diferencia entre un alimento transgénico y otro convencional es mínima. En principio, sólo la técnica genética utilizada en su diseño. En primer lugar, en el diseño de un alimento transgénico prima la direccionalidad frente al azar (en el cruce sexual se juntan genes al azar, en la ingeniería genética se toma el gen adecuado). En segundo lugar, en el diseño de un alimento transgénico es posible obtener la combinación genética adecuada de forma mucho más rápida"*.

No obstante, para que se encuentren a nivel comercial y se pudiera

hablar de una nueva especie, estos pollos "desnudos" deberían ser capaces de reproducirse por sí mismos, es decir, que pudieran transmitir a su descendencia el carácter de desnudez. O bien que, a partir de un cruce sencillo entre diferentes razas, se obtuviera un híbrido con capacidades productivas. En caso contrario, su aplicabilidad como animales productivos sería cuando menos dudosa, estando la producción en manos de quienes les crearon.

¿Existen riesgos para la salud?

Se trata de animales normales y corrientes que expresan unas características concretas, en este caso no tener plumas. Y la pregunta que surge es si ello puede afectar a la calidad de su carne. Probablemente no, aunque habría que probarlos para poder opinar.

Los caracteres que se hayan modificado son los que van a condicionar las características de la carne, por lo que si sólo afecta a la pluma no tiene por qué verse modificada la consistencia, sabor o capacidad nutritiva, entre otros aspectos. No obstante, el color rosado se ha indicado como desagradable. En realidad, los pollos no suelen ser rosas ni rojos, lo que puede indicarnos que hay otras características organolépticas que han podido verse afectadas.

Ahora bien, en todos estos casos hablamos de suposiciones ya que no conocemos cómo es ese producto. En cualquier caso, la capacidad humana a la adaptación es más que considerable. Cuando apareció el problema de las "vacas locas", los consumidores y algunos productores se lanzaron a la caza y captura de nuevos productos que pudieran tener éxito en el mercado español. Así, surgieron carnes de diferentes especies, unas ya conocidas como el avestruz, pero otras bien exóticas que empezaron a ser comercializadas, como la de canguro. La consecuencia entonces es que no va a depender del sabor u otras características sino de que llegue al mercado y tenga un grupo de consumidores para los que sea aceptable.

Al mismo tiempo surge la cuestión de si existirán riesgos especiales para la salud de los consumidores. En principio no tiene por qué ser así. Si el animal se comporta como un pollo, tendrá los mismos riesgos que los pollos que consumimos actualmente, se preparará como la carne de pollo que se consume actualmente e, incluso, es probable que la canal puesta en el mercado no se diferencie significativamente del resto de canales de pollo que podremos

encontrar en cualquier pollería.

¿Cuáles son las ventajas del “pollo desnudo”?

Se trata de un producto que lo que pretende es una mayor rentabilidad económica. Su producción va a ser más barata por lo que ¿podría esperarse un abaratamiento del producto en el mercado?

Además, como no tiene plumas, no será necesario quitárselas, lo que supone una reducción de los costes medioambientales derivados de un mayor consumo de energía en la producción de pollos, de la energía necesaria para sintetizar las plumas, del agua necesaria para desplumar a las aves en los mataderos y de los procesos para depurar esa agua y eliminar o tratar las plumas. Se trata, por tanto, de beneficios medioambientales, en ningún caso despreciables, sobre todo si comprendemos que en España se pueden consumir varios cientos de millones de animales al año.

Sin embargo, aún considerando las ventajas medioambientales, no se han puesto de manifiesto las ventajas para los consumidores. Después de las últimas crisis alimentarias que han aparecido en Europa, los consumidores han indicado claramente que están dispuestos a pagar más, siempre que se les garantice un mundo más limpio, alimentos más sanos y animales mejor tratados. Por tanto, con la producción actual, ya se están llegando a precios suficientemente competitivos y se está dando una sobreproducción de diferentes alimentos, tanto de origen animal como vegetal.

En este caso, como en otros que se presentarán en el futuro, sería conveniente señalar qué otro tipo de ventajas e inconvenientes se presentan, si es que existen, para conocer cómo se cumplen las expectativas de los consumidores desde una perspectiva amplia, no solo económica.

Bibliografía

- Lawrie, R.A. 2000. *Meat science*. Woodhead publishing Ltd. Cambridge
- Ramón, D. 1999. *Los genes que comemos*. Ed. Algar, Alzira
- Vollmer, G., Josst, G., Schenker, D., Sturm, W. y Vreden, Norbert. 1999. *Elementos de bromatología descriptiva*. Ed. Acribia, Zaragoza