

La Universidad estudia la prevalencia de la salmonella en el cerdo ibérico

La cooperativa pretende asegurar la calidad de los productos y aumentar su competitividad comercial. La investigación se completa con un código de buenas prácticas de higiene en la cadena alimentaria.

16/11/2008 ROSA GALLARDO

El objetivo principal es reducir la prevalencia de salmonella en el cerdo ibérico. Con este fin la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba (UCO) inicia un proyecto de investigación, pionero en Andalucía y en estrecha colaboración con la Cooperativa Agroganadera del Valle de los Pedroches (Covap). A su vez, la empresa pretende aumentar el valor añadido de sus productos e innovar para ser más competitiva en el mercado.

Actualmente, existen importantes barreras comerciales en los países de la Unión Europea debido a la detección de la salmonella en las canales. La incidencia de la enfermedad en el cerdo ibérico para su consumo, según datos del Gobierno español, es del 24,22 por ciento de media. Covap, con la Universidad de Córdoba, se sube al tren para intentar minimizar la infección y seguir comercializando sus productos asegurando la calidad de la carne fresca de porcino y de sus cárnicos elaborados.

TRANSMISION El investigador responsable del estudio y vicedecano de Veterinaria, Rafael Astorga, explica que el proyecto determinará la prevalencia de la salmonella en la cabaña del cerdo ibérico de Los Pedroches, identificando los principales serotipos implicados en la infección. Asimismo, se estudiará la presencia de otras zoonosis (enfermedades que se transmiten de los animales a los humanos y viceversa), como son la listeriosis, tuberculosis, brucelosis, campilobacteriosis, triquinosis, toxoplasmosis, echinococosis o cisticercosis.

Astorga, cuya línea de investigación específica se centra en la epidemiología y control de la salmonelosis, también comentó que en este estudio se evaluará la eficacia de la incorporación de diferentes aditivos en los piensos para el control de la salmonella en el cerdo ibérico de cebo y recebo. Además, se estudiará el grado de contaminación en camiones y corrales de espera, estimando el riesgo que suponen para la contaminación de las canales, y se valorará la contaminación en el ambiente del matadero. Evidentemente, el estudio definirá el origen de la misma mediante un análisis genético a partir de las cepas aisladas y se determinará la prevalencia de contaminación por otros agentes zoonóticos, en los animales, las canales y en la carne.

La Universidad elaborará con todos los datos que registre en su estudio un informe en el que recomendará las líneas de actuación y planteará determinadas medidas correctoras. En definitiva, según indica Rafael Astorga, se establecerá un código

de buenas prácticas de higiene y control de la salmonella y otros agentes zoonóticos en el ganado porcino. El estudio analizará distintos aspectos de la cadena, es decir, "desde la granja hasta la mesa", subraya el profesor Astorga, al tiempo que precisa que se realizarán controles en las prácticas de bioseguridad, manejo y alimentación de los animales, transporte y espera en los corrales, pre-sacrificio, sacrificio en matadero y despiece de la carne. En definitiva, según el investigador, se diseñará un programa de monitorización y control de las enfermedades en el ibérico para la promoción y difusión de la calidad y seguridad alimentaria de los productos de Covap.

El estudio de evaluación y mejora de la sanidad y seguridad alimentaria del ganado porcino ibérico está subvencionado por la Corporación Tecnológica de Andalucía (CTA) con 230.000 euros. Además de la Universidad de Córdoba y Covap participa en la investigación la empresa PigChamp Pro Europa.

Diario Córdoba