



CAVIAR.

Es el nombre genérico que reciben las huevas ó huevos del Esturión, en sus diversas variedades y edades. Este se puede localizar en distintos parajes acuáticos del mundo, en un 89 % lo encontramos en el Mar Caspio y el Mar Negro, así como de los distintos arroyos, que desembocan en estuarios muy accesibles como los de los ríos Volga y Ural. El control sobre la pesca y el consumo del caviar siempre fue coto privado de unos pocos poderosos como los zares de Rusia y los gobernantes persas. Aunque existe buen caviar ruso, es difícil de encontrar y es en Irán donde se produce la mayor cantidad y el de mejor calidad. ESTURION. El género de este pez es *Acipenser*. Los esturiones pertenecen al último representante todavía existente de los teleosteos, peces que poseen huesos en lugar de espinas, blandos y cartilaginosos, y nos remiten a los peces prehistóricos. Según la especie, los esturiones tienen unas plaquitas óseas más o menos pronunciadas en la línea lateral. Poseen cuatro barbas debajo del hocico, que utilizan como órganos táctiles. Existen por lo menos 20 especies diferentes de esturiones en tolo el mundo. Aparte del caviar, el esturión también se seca y escabecha, manjar que despierta un gran interés culinario. El caviar también tiene propiedades afrodisíacas e, indudablemente, también posee cualidades alimentarias.

representante todavía existente de los teleosteos, peces que poseen huesos en lugar de espinas, blandos y cartilaginosos, y nos remiten a los peces prehistóricos. Según la especie, los esturiones tienen unas plaquitas óseas más o menos pronunciadas en la línea lateral. Poseen cuatro barbas debajo del hocico, que utilizan como órganos táctiles. Existen por lo menos 20 especies diferentes de esturiones en tolo el mundo. Aparte del caviar, el esturión también se seca y escabecha, manjar que despierta un gran interés culinario. El caviar también tiene propiedades afrodisíacas e, indudablemente, también posee cualidades alimentarias.

Algunos esturiones productores del caviar son:

BELUGA, pesa entre 700 y 800 Kg. Los granos (huevos), son firmes, lisos, espesos, de colores que van desde el gris carbón de leña, hasta el gris claro. **KARABURUN**, vive exclusivamente en el sur del mar Caspio. El caviar tiene un color que va del ámbar al amarillo medio, un brillo grisáceo y un sabor suave a nueces. **SEVRUGA**, posee una línea esbelta y es pequeño, con nariz puntiaguda, ligeramente doblada hacia arriba. Es el que más claramente muestra los rombos óseos laterales, mide como máximo 1.5 m. y apenas pesaje más de 25 Kg. Los huevos son de color gris, pequeños y de sabor menos marcado que el de otras especies. **ASETRA**, su tamaño es intermedio con respecto al beluga y al sevruga, se alimenta de todo cuanto encuentra. Puede medir hasta dos metros de longitud y pesar 200 kg., aunque por término medio mide 1.2 mt. y pesa de 20 a 80 kg. El caviar asetra, marrón gricáseo oscuro e incluso dorado, tiene un sabor a nuez, que hace de él, una especialidad realmente exquisita.

Características y manipulación del caviar Iraní.

Existen muchas razones por las que el Caviar de Irán es el de mayor calidad de todo el mundo. Las condiciones de vida ideales para los esturiones, un esmero máximo y una experiencia de muchos años en el tratamiento hacen que el caviar iraní tenga un excelente aspecto, un fino aroma y un sabor exquisito. Tras el lavado, los esturiones son abiertos para extraer el caviar, éste se pasa a un recipiente especial, se pesa y se pasa al laboratorio para su tratamiento final. Las huevas se colocan sobre un tamiz de malla ancha, se frota a mano, con lo que liberan los restos de piel de la envoltura de las huevas, se evalúan y luego se clasifican. El último proceso corresponde a la adición de sal. Se realiza con sal de cocina pura ó bien mediante una mezcla con bórax. Hay que tener en cuenta que el caviar se estropea rápidamente si contiene una cantidad insuficiente de sal y que con mucha su vuelve seco y se pega.

Degustación.

A pesar de que los expertos culinarios no han sabido ponerse de acuerdo para disfrutar el caviar, con ó sin huevo, con ó sin cebolla, con ó sin limón, etc. Se recomienda básicamente proceder según la regla dorada : sobre pan tostado, sin sal, con mantequilla y no demasiado frío para que ofrezca todo su aroma. Suelen acompañarse de champanes, vinos de Jerez, Vodka. En países musulmanes se acompaña de té frío de tipo negro que resulta una combinación exquisita.

Recopilado por : MVZ. ERNESTO SALCEDO S.
Tomado de: Mi Pasión Gourmet. Yamir Pelegrino Rodríguez.
La Habana, Cuba. 2005.



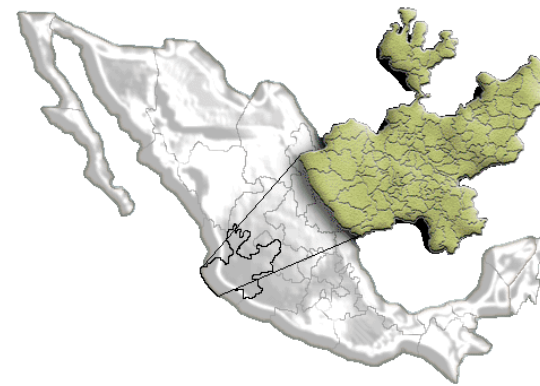
COMVEHA
No.25

COLEGIO DE MÉDICOS VETERINARIOS ZOOTECNISTAS ESPECIALISTAS EN HIGIENE ALIMENTARIA DEL ESTADO DE JALISCO , A.C.

30 de mayo de 2007

EDITORIAL

Ley de Sanidad Animal



La Ley Federal de Sanidad Animal publicada en el Diario de la Federación el 18 de junio de 1993, tiene por objeto: fijar las bases para el diagnóstico, la prevención, control y erradicación de las enfermedades y plagas de los animales, con excepción de los que tengan como hábitat el medio acuático. Y tiene como principal ejecutor de la misma al Médico Veterinario Zootecnista en donde en las diferentes definiciones implica su acción por tener el conocimiento en el aspecto del manejo de animales, así como de diagnóstico y movilización de productos y subproductos en el territorio nacional.

En la cámara de diputados del H. Congreso de la Unión ha propuesto realizar cambios en el contenido de la actual ley y esta facilitando a que personas con otro tipo de profesión (biólogos, agrónomos, zootecnistas, etc.) inclusive extranjeros, puedan realizar las actividades que actualmente los médicos veterinarios están capacitados para ello.

Bajo este contexto el Médico Veterinario Zootecnista por su formación tiene amplia calificación. Hace apenas unos años el Consejo Nacional de Educación Veterinaria (CONEVET) establece 4 ejes curriculares: 1. Salud animal (clínicas), 2. Producción animal, 3. Higiene y tecnología de alimentos de origen animal y 4. Salud pública. Por lo tanto la función del médico veterinario es aumentar y mejorar la producción animal preservando la salud animal y humana (Ramírez 1999).

De tal manera la SAGARPA ha permitido que nombramientos específicos para Médicos Veterinarios lo cubran otro tipo de profesionistas que no tienen una visión amplia de la actividad profesional. Basta con mencionar con lo que sucede con los administradores de rastros en donde se permite la actividad con personal sin conocimientos básicos del proceso sanitario e inocuidad de alimentos. Sabemos que actualmente se quiere modificar todo esto pero creo que ya es tiempo que los médicos veterinarios hagamos una enérgica demanda para que sean respetadas nuestras solicitudes.

El Colegio de Médicos Veterinarios del Estado de Jalisco (CMVEJ) ha emprendido una acción para que este atropello que se hace a nuestra profesión no llegue a perjudicarnos, por este medio le felicitamos y esperamos que con este entusiasmo que inicia esta nueva administración logre cumplir las metas propuestas.

Carlos Pacheco Gallardo
cpgallar@cucba.udg.mx



H
U
M
O
R



DIRECTORIO
Presidente
M.C. Carlos Pacheco Gallardo
Secretario
M.V.Z. Ernesto A. Escobar Castellanos
Tesorero
M.V.Z. Eduardo Gama Cárdenas
Comité de Honor y Justicia
Dr. Agustín Ramírez Alvarez
M.V.Z. Teresa Aviña Fierro
Comité Técnico Consultivo
M.V.Z. Patricia Cárdenas Ochoa
Comité de Difusión Vinculación y Extensión
M.V.Z. Pedro García Dávalos
M.V.Z. Ernesto Salcedo Salcedo

CONSULTA LOS BOLETINES ANTERIORES
EN LA PÁGINA WEB DEL CUCBA, U. DE G.

http://www.cucba.udg.mx/new/publicaciones/salud_publica/

MICOTOXICOSIS EN ANIMALES

Dr. Federico GA ROJO

Universidad Nacional de Río Cuarto – Córdoba - Argentina

Universidad de Guadalajara – Jalisco - México

Email: frojo@exa.unrc.edu.ar

La presencia de esporas alergénicas y toxinas de origen fúngico (micotoxinas) en los alimentos constituyen factores de riesgo que comprometen la salud animal. Las micotoxinas son compuestos orgánicos bioactivos causantes de intoxicaciones agudas, crónicas y desencadenantes de patologías asociadas a la disminución de la resistencia inmunológica. Los síndromes tóxicos causados por la exposición o ingestión de micotoxinas se denominan micotoxiosis.

La ingesta de micotoxinas en la cadena de producción de los alimentos para consumo animal puede iniciarse desde la etapa de cultivo, cosecha y almacenamiento de la materia prima o producto elaborado. El grado de contaminación con micotoxinas dependerá de factores, entre ellos: aeración, temperatura, disponibilidad de agua, daño mecánico, interacciones microbianas, insectos, concentración de inóculo y capacidad toxigénica de/los hongos, etc.

Importantes pérdidas financieras se asocian al consumo de alimentos contaminados por micotoxinas en los sistemas productivos avícola, porcino y ganadero. Entre las de mayor impacto, se destacan las aflatoxinas, ocratoxinas, fumonisinas, zearalenona y tricotecenos.

El diagnóstico de una micotoxiosis es realmente una tarea difícil de realizar debido a que los efectos observables en el animal no pueden ser atribuidos sólo a una determinada micotoxina. Por lo que, parte del diagnóstico se basa en la información obtenida y acumulada por estudios realizados bajo condiciones experimentales controladas. Sin embargo, la manifestación de síntomas y el curso de una micotoxiosis en los sistemas intensivos de producción estará influenciada por factores que condicionaran la expresión de la misma, entre ellos: el ambiente, la calidad del alimento, el comportamiento animal, etc.

Para la realización de un diagnóstico presuntivo es necesario tener presente algunas observaciones y consideraciones: (i) la falta de una causa aparente de enfermedad (ii) que la misma no ha sido transmisible (iii) que los brotes están asociados a determinado alimento (iv) que no se ha obtenido respuesta frente a tratamientos. Así mismo, deberá reunirse información del animal en vida y de su examen post-mortem. Finalmente, el análisis de micotoxinas en el alimento y sus residuos o metabolitos en tejido, sangre y orina contribuirán a un diagnóstico definitivo.

Principales factores antinutricionales y sus efectos en animales (De Lange *et al.*, 2000).

Factor antinutricional	Efecto (<i>in vivo</i>)
Lecitinas	- Daño en las paredes intestinales - Reacciones inmunológicas - Deterioro de la absorción de nutrientes - Incremento de la síntesis de proteína por mucosa - Metabolismo tóxico
Inhibidores de proteasas	- Reducción de la actividad de (quimio-) tripsina - Hipertrofia pancreática - Digestión disminuida
Inhibidores de α -amilasa	- Desactivación de amilasa salival y pancreática - Reducción de digestibilidad de almidón
Taninos y polifenoles compuestos	- Forman complejos con enzimas y proteínas - Reducen la digestibilidad de proteínas
Factores flatulantes	- Incomodidad gastrointestinal
Proteínas antigénicas	- Daño en paredes intestinales - Respuesta inmunológica
Acido fítico	- Forma complejos con minerales y proteínas - Depresión de la absorción de minerales
Vicine y convicine	- Anemia hemolítica - Interferencia con fertilidad y % incubación de huevos
Saponinas	- Hemólisis - Permeabilidad intestinal
Glucosinolatos	- Bocio, supresor de la producción de T3 y T4 ¹ por falta de yodo en la G. tiroides. - Lesiones en hígado y riñones
Acido oxálico	- Hipocalcemia - Gastroenteritis - Daño renal
Gosipol	- Anemia debido a falta de Fe - Reducción de peso de huevos
Alcaloides	- Perturbación neurológica - Reducción de la palatabilidad
Sinapinas	- Olor a pescado en huevos

Próxima asamblea: 28 de Junio del 2007

