

Desmintiendo mitos sobre la carne de pollo

05 / Agosto / 2021
Madrid

- **¿Pueden las embarazadas comer este tipo de carne? ¿Es mentira que contiene antibióticos y hormonas? ¿Es natural que la piel sea de color amarillo? ¡Pues claro que sí!**

Educarne, en su objetivo de formar e informar con claridad y objetividad sobre el consumo de carne y derivados cárnicos, trabaja para desmentir falsos mitos en torno a diferentes tipos de carne. Este mes, aprovechando que el consumo de carne de pollo siempre aumenta en verano, le ha tocado el turno a ella, una carne sobre la que circulan muchas leyendas urbanas.

María Santervás, formadora en higiene y seguridad alimentaria en Educarne, explica cuáles son los falsos mitos más extendidos al respecto, entre la población.

No contiene hormonas ni antibióticos

Según la legislación vigente, en nuestro país está prohibida la crianza de los animales con hormonas que favorezcan el engorde, así como los residuos de medicamentos en sus carnes, incluidos los antibióticos. Dicha normativa aparece reflejada en la directiva 74/2003 del 22 de septiembre de 2003, referente a la crianza de animales y puesta en el mercado de la carne procedente de aves.

Santervás especifica: “Sí está permitido el uso de antibióticos para tratar alguna enfermedad si así lo requiere el animal, aunque siempre se deben respetar los tiempos obligatorios posteriormente, que aseguren que ya no hay rastro de antibiótico en el animal. Por tanto, el ganadero debe esperar el tiempo adecuado antes de enviarlo al matadero para su posterior puesta en circulación. Si estas medidas no son respetadas, el profesional puede ser sancionado.”

Se puede consumir la piel

La piel del pollo puede ser consumida, ya que está libre de hormonas, tal y como se ha explicado anteriormente. Las bacterias que pudieran estar presentes en la parte cutánea se eliminarían con un simple cocinado completo de la pieza, asegurando siempre que no queden partes con sangre y que toda la carne esté blanca.

Es muy importante no lavar la piel, debido a que las bacterias que pudiera haber se esparcirían gracias al agua.

Laura Alegre
Tel. 91 547 13 24
comunicacion@educarne.es
www.educarne.es

Apta para todo el mundo, también para embarazadas

La carne de pollo no constituye ningún peligro para las embarazadas, ya que, al igual que el resto de productos, debe estar cocinada, destruyendo así las bacterias con el calor.

No se le inyecta agua

La normativa prohíbe realizar manipulaciones en la carne fresca, de forma que, la introducción de cualquier líquido, no es posible. Por ende, la carne fresca de pollo no contiene agua inyectada por el ganadero.

El color de la carne es natural

Algunos alimentos como el maíz pueden ayudar a que la carne se torne a un color amarillento, al igual que los piensos fabricados con un alto contenido natural en carotenos (provitamina A) que aportan esa coloración natural.

Por ello, la nutrición del ave puede provocar esa tonalidad, aunque se conoce la existencia de razas de pollo cuya carne, de manera natural poseen ese color. Al igual que ocurre con las variedades de carnes más blancas. Por lo que la alimentación en granja o en campo no tiene nada que ver.

Desde Educarne, pretenden seguir desmintiendo falsos mitos sobre la carne, de forma periódica, en todos sus canales, con el fin de mejorar el conocimiento de la carne y sus derivados, básicos en una alimentación saludable y equilibrada.