

Índice de tablas

1. Evolución de la población mundial y de las producciones de carne total y de carne de ave en los últimos 30 años	20
2. Principales países productores de carne de pollo	21
3. Producción de carne de pollo de los países integrantes de la Unión Europea	22
4. Principales países exportadores de carne e ave, el año 2000	23
5. Principales países importadores de carne de ave, el año 2000	24
6. Producción española de carne de pollo	26
7. Carne de pollo producida en España en 1998	28
8. Origen de la producción española de broilers	29
9. Evolución histórica del consumo de carne pollo en España hasta 1985	29
10. Evolución del consumo de carne de pollo en España, en los últimos años, según 2 fuentes distintas del MAPA	30
11. Consumo per cápita y año de carne de pollo en la Unión Europea, en 2000	32
12. Distribución de las compras de pollos en España, en % del total	33
13. Evolución el potencial productivo del broiler	37
14. Variación de algunos parámetros productivos en función de la duración del vacío sanitario	41
15. Evolución del índice de conversión en los últimos años. . .	42
16. Índices de producción de la reproductora y del broiler de las estirpes clásicas	44

17. Índices de producción de la reproductora y del broiler de las estirpes pechugonas	44
18. Índices de producción de la reproductora y del broiler de las estirpes minis	45
19. Denominación, según la legislación europea, del pollo de crecimiento lento	46
20. Rendimiento en el sacrificio en función del peso vivo . .	49
21. Potencial genético de una estirpe de broiler	57
22. Ejemplo de aplicación del índice K, según dos niveles energéticos del pienso	59
23. Variaciones del índice de producción en función de las variaciones de los factores determinantes	60
24. Aplicación del índice de producción en varios lotes con buenos y malos resultados	60
25. Relación entre peso/huevo y el del pollito recién nacido	62
26. Relación entre peso/huevo y el del broiler a una misma edad	63
27. Diferencias en el huevo de reproductoras de 27 y 62 semanas de vida	63
28. Producción de deyecciones de los broilers: resultado de dos experiencias	67
29. Persistencia de agentes infecciosos en varios medios . . .	68
30. Acción de distintos tipos de desinfectantes	69
31. Capacidad de absorción de diversos materiales de cama	71
32. Influencia del tamaño de la paja en los resultados productivos	72
33. Niveles de contaminación del agua según la limpieza del bebedero y el depósito	74
34. Valores recomendados y admitidos en análisis de agua . . .	75
35. Limpieza de tetinas	78
36. Caudal recomendado de agua según la edad de los pollos y la época del año	79
37. Evolución del peso y la mortalidad del pollito, comiendo a la llegada o a las 24 horas	85
38. Cuadro de la temperatura. Primera semana	86
39. Temperatura de sensación según la velocidad del aire . . .	89
40. Resultados medios en la cría de broilers en España . . .	94
41. Resultados comparativos a 49 días de edad con 3 densidades	100

42. Efectos de 3 densidades de población sobre los resultados de la crianza a 41 días	101
43. Efecto de 4 densidades de población sobre los resultados a 35 y 41 días	102
44. Comparación de 2 densidades de población en condiciones españolas	103
45. Resumen de los diversos factores que permiten modificar la densidad de población	104
46. Resumen de las densidades de población máximas recomendadas en diversas circunstancias	106
47. Normas de temperatura según la edad del pollo.....	109
48. Producción de calor sensible y calor latente según peso, en Kcal/h/kg de peso vivo	110
49. Producción de calor sensible y calor latente según la edad	111
50. Influencia de la temperatura ambiente en el peso y el índice de conversión	111
51. Cantidad de agua retenida en el aire, en g/kg, según la humedad relativa y la temperatura ambiente.....	113
52. Humedad recomendada según la edad	113
53. Variación de peso y conversión en pollos de 52 días, en función de la temperatura y la humedad	114
54. Pérdida de calor latente, en relación al calor total perdido, según temperatura y humedad	115
55. Efectos causados por el amoníaco en función de su presencia en el aire	117
56. Influencia del nivel de NH ₃ en el aire, entre 4 y 8 semanas	117
57. Influencia de la velocidad del aire en la temperatura que recibe el ave	119
58. Humedad de la cama, según la edad del pollo	123
59. Ventajas e inconvenientes de las tetinas	126
60. Programa de luz en función del peso final	128
61. Consumo de agua según la edad	132
62. Disminución de la temperatura gracias a la refrigeración por agua del aire de la nave	134
63. Efecto del ayuno en la resistencia al calor	135
64. Resumen de parámetros de manejo	136
65. Estado del buche y molleja según el tiempo de ayuno. . . .	139
66. Arañazos según densidad de población y cm de comedero	143

67. Cantidad de gallinaza semanal producida por un lote de 500 aves	161
68. Valor como abono de la gallinaza del pollo broiler y la del pollo de crecimiento lento	163
69. Composición de la gallinaza seca anual producida por 26 lotes de 500 pollos en régimen de crianza extensiva	164
70. Producción por Ha de algunos cereales y pastos, sus extracciones y abonado ordinario	165
71. Peso aproximado de 1 m ³ de gallinaza en función de su humedad	168
72. Costes de montaje de una granja de 1.500 m ² para 27.000 pollos	193
73. Ejemplo de escandallo del coste de producción del broiler por un avicultor libre	199
74. Desglose de los costes de producción en determinados países europeos	202
75. Rendimientos técnicos medios en la crianza de broilers en Francia, Estados Unidos y Brasil	203
76. Desglose de los costes de producción en Francia, Estados Unidos y Brasil	204
77. Resumen de los porcentajes y cantidades por partidas del sacrificio de una jornada de canales tradicionales prerrefrigeradas	241
78. Personal requerido en los mataderos de aves, según su automatización, capacidad y el tipo de canal	245
79. Proporción de subproductos del pollo, según su peso vivo	261
80. Rendimiento del despiece	267
81. Composición de los subproductos	305
82. Productos agro-químicos más usuales	314
83. Hongos toxigénicos y algunos de sus metabolitos	320
84. Concentración mínima inhibidora del crecimiento -CMIC- y Dosis Letal 50 % -LD50 -	321
85. Riesgo de residuos y contaminantes en carne de aves	325
86. Plan Nacional aleatorio de investigación de residuos	329
87. Microorganismos de la carne de ave	330
88. Humedad y pH de la yacija	344
89. Coste de oportunidad para el uso de combustibles	345

90.	Consumo de calorías por kg de aumento de peso de 28 a 56 días	346
91.	Ejemplo de una salida de ordenador, resumiendo el historial de una manada de broilers	348
92.	Otra salida de ordenador con los resultados de una semana y los acumulados	349
93.	Simplex para Windows. Versión 11.01	351
94.	Resultado de la parametrización	355
95.	Parametrización con Simplex	356
96.	Edad al sacrificio de diferentes aves bajo modelo de cría intensiva o semiintensiva/extensiva	371
97.	Algunas características diferenciales en la producción de pollos broiler, campero intensivo y campero extensivo	377
98.	Resultados comparativos medios de la crianza de diferentes tipos de pollos	402
99.	Evolución aproximada del peso de los capones a partir de la castración	409
100.	Mejoras en el rendimiento y composición de la canal de pollo a los 57 días	448
101.	Composición y valor nutritivo de la carne de pollo	450
102.	Características diferenciales de la carne de ave	452
103.	Atributos de calidad de las pechugas de color normal o pálido	458
104.	Ventajas e inconvenientes comparativas de los métodos de valoración de la calidad organoléptica de la carne ...	460
105.	Coordenadas cromáticas de la carne y piel en distintos tipos de pollos - medidas en superficie a 24 horas post-mortem	469
106.	Principales componentes del "flavor" de la carne	476
107.	Importancia relativa de los factores de producción en la composición y calidad de la carne	488
108.	Comparación de rendimientos entre 2 estirpes de pollos a diferentes edades de sacrificio	489
109.	Efecto de la energía, proteína y lisina sobre los rendimientos canal y del despiece: media de resultados a 6, 7 y 8 semanas	490
110.	Efecto de las dietas con aceite de girasol oxidado (OX) o normal (N) y diferentes niveles de acetato de α -tocoferol (0, 30 y 200 ppm) sobre la estabilidad oxidativa de la pechuga cocinada tras congelación	493

111. Efectos del empleo de la fase final de cebo de aceite de linaza (L) y/o aceite de pescado (P) sobre el contenido en PUFA omega 3 de la carne asada al horno..... 495
112. Composición de la canal y de la carne en pollos "label" y broiler 498
113. Calidad de la carne de pechuga (P) y contramuslo (CM) en pollos broiler y "label" producidos en España..... 500
114. Efectos de la alimentación y del manejo en la apreciación sensorial de la calidad de la carne del contramuslo en pollos tipo "label" o broiler 503