

¿Qué hacer con los animales muertos en granja?

Fuente: Pig Progress. Extraído de 3tre3

El número de toneladas de cadáveres que se producen anualmente en Estados Unidos es muy elevado. A los valores normales de mortalidad se les debe sumar los animales muertos o sacrificados debido a diferentes situaciones anormales (epidemias como la PPC, Fiebre Aftosa y catástrofes climáticas). Actualmente el reto es encontrar formas baratas, bioseguras y medioambientalmente aceptables para deshacerse de los animales muertos.

Procesos fuera de la granja

Fabricación de harinas de carne: La transformación de los cadáveres en harinas de carne parece ser la mejor forma de transformar estos en proteína biológicamente segura. El único problema existente en los Estados Unidos es la disminución del número de plantas transformadoras debido por un lado a las medidas reguladoras de la EPA y por otro a la bajada de los precios mundiales de grasa, proteína y piel. Esto provoca que las plantas se encuentren lejos de las explotaciones y el precio del transporte sea prohibitivo. Conviene comentar que en Europa ha quedado prohibida la utilización de las harinas cárnicas debido a la aparición de la EEB (Encefalopatía Espongiforme Bovina).

Fermentación: Permite almacenar los cadáveres durante al menos 25 semanas obteniendo como producto final un ensilaje rico en nutrientes que posteriormente podrá ser transformado en harinas cárnicas. De esta forma, el productor puede acumular los cadáveres y optimizar el transporte hasta las plantas procesadoras. En referencia a los patógenos, existen diferentes estudios según los cuales el virus del Aujeszky se inactiva entre los 20°C y 30°C pero sobrevive 2 días a 10°C y hasta 9 días a 5°C. La temperatura óptima para la fermentación son 35°C pero la temperatura del ensilaje se aproxima a la temperatura ambiental, indicando que en regiones frías el virus podría no ser inactivado. Por otra parte, fermentaciones utilizando *Lactobacillus acidophilus* destruyen varias bacterias, entre ellas *Salmonella ssp.*, *Salmonella typhimurium* y *Clostridium botulinum*. Un buen ensilaje puede mantenerse estable durante meses y es aceptable para transformarlo luego en harinas de carne. Otros usos pueden ser la alimentación de visones y zorros, alimentos extrusionados para acuicultura y ensilaje para rumiantes.

Métodos en granja:

Enterrar: Desaconsejable ya que puede contaminar las aguas subterráneas, particularmente en zonas con suelos arenosos. Los depredadores pueden desenterrar los cadáveres con el riesgo de provocar el brote de alguna

epidemia. En zonas frías puede resultar difícil o llegar a ser imposible cavar una zanja.

Depositar en fosas: Se utilizan más en explotaciones dedicadas al engorde de pollos. Se construyen fácilmente y están formadas por paredes sólidas. Los restos experimentan una digestión anaerobia que puede provocar malos olores.

Incineración: La incineración elimina todos los patógenos pero aumenta la polución del aire.

Compostar: El compostaje transforma a los cadáveres en un producto inodoro, inofensivo y generalmente libre de patógenos que puede utilizarse como fertilizante orgánico. Una sucesión de microorganismos mesófilos y termófilos, incluidas las bacterias, hongos y actinomicetos se alimentan del sustrato orgánico produciendo dióxido de carbono, agua, minerales y humus. La rapidez y la eficiencia de este proceso aeróbico dependerá de la temperatura, nutrientes, humedad, disponibilidad de oxígeno y tamaño de las partículas. Se trata de un sistema que puede resultar caro.

Utilizar como alimento para los otros animales sin procesar previamente: Existe la posibilidad de alimentar a los animales con cadáveres de cerdos pero puede resultar peligroso. En Europa está prohibido. En Minnessota se utiliza habitualmente para alimentar visones. También es utilizado para alimentar caimanes y cocodrilos.