

ALGUNS PAÏSOS UTILITZEN LA LLUM ULTRAVIOLADA DE TIPUS C (UVC) PER REDUIR LA CÀRREGA MICROBIANA A LA SUPERFÍCIE DE LA CLOSCA DELS OUS

A Europa, l'estratègia principal per garantir la seguretat dels ous es basa en un enfocament preventiu. Aquesta política està avalada pel Reglament (CE) núm. 589/2008, que regula la comercialització d'ous a la Unió Europea.



Les estratègies de prevenció a Europa es fonamenten a mantenir la integritat natural de l'ou des de l'origen, evitant tractaments que puguin malmetre'n la protecció biològica. Per això, es prioritza una higiene estricta durant la producció, la vacunació de les gallines ponedores (especialment contra la salmonel·la) i la gestió adequada dels ous per preservar la cutícula, una capa que actua com a barrera contra els microorganismes.

Tanmateix, altres països com el Japó i els Estats Units adopten una estratègia diferent, centrada no tant en la prevenció durant la producció, sinó en la desinfecció posterior de l'ou. En lloc de mantenir la cutícula intacta, els ous se sotmeten a processos intensius de neteja i desinfecció per garantir-ne la seguretat abans de comercialitzar-los. Aquest enfocament inclou diverses fases: primer se'n fa un rentat mecànic amb detergents suaus per eliminar-ne la brutícia visible, a continuació se'n fa una esbandida i assecatge, i finalment s'hi aplica un tractament amb llum ultraviolada de tipus C (UVC). En aquesta última fase, els raigs UVC actuen com un agent germicida que inactiva els possibles microorganismes presents a la superfície de la closca, especialment bacteris com la salmonel·la, la qual cosa redueix el risc de transmissió de malalties a través de l'ou.

Tot i que Europa, en comparació amb el Japó i els Estats Units, segueix enfocaments diferents en la gestió higiènica dels ous, ambdues estratègies, encara que distintes, són igualment vàlides i es fonamenten en estudis científics que n'avalen l'eficàcia pel que fa a la conservació i la seguretat de l'aliment.

REFERÈNCIES

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) relativo al empleo de un sistema para la higienización de huevos con cáscara mediante luz UVC [en línia]. <https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/HIGIENIZACION_HUEVOS_LUZUVC.pdf> [Consulta: 30 abril 2025].

MUSGROVE, M. T.; JONES, D. R.; COX, N. A. (2019). *Current commercial-scale egg washing practices in the USA and Japan* [en línia]. <https://www.researchgate.net/publication/332800166_Current_commercial-scale_egg_washing_practices_in_the_USA_and_Japan> [Consulta: 30 abril 2025].

Reglamento (CE) n.º 589/2008 de la Comisión, de 23 de junio de 2008, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a las normas de comercialización de los huevos, 163 OJ L (2008) [en línia]. <<http://data.europa.eu/eli/reg/2008/589/oj/spa>> [Consulta: 30 abril 2025].

GUILLEM GERVILLA CANTERO

Investigador i docent predoctoral a l'Àrea de Nutrició i Bromatologia, Departament de Ciència Animal i dels Aliments, Universitat Autònoma de Barcelona (UAB). Graduat en ciència i tecnologia dels aliments (UAB). Màster Oficial en Gestió de la Seguretat Alimentària (Universitat Internacional de la Rioja, UNIR). Estudiant de Doctorat en Ciència dels Aliments (UAB)