

## CARNES ICTERICAS

**Casos en que debe decomisarse**

POR EL DOCTOR JUAN E. RICHELET

En el decomiso de reses por ictericia he observado desavenencias entre inspectores veterinarios en los Mataderos y Frigoríficos, que es conveniente que las reparticiones sanitarias traten de evitar, reglamentando los casos en que debe decomisarse por esta enfermedad.

Todos los textos de inspección de carnes, al tratar los casos en que debe decomisarse por ictericia, no aconsejan una determinación fija para proceder, prestándose estas circunstancias á interpretaciones diversas.

Los numerosos decomisos por ictericia que observamos en las estadísticas de faena de ovinos, están justificados por ser frecuente esta enfermedad en esa especie, pero, en los bovinos se incurre en cierta confusión. Debemos tener en cuenta, que tropas de novillos procedentes de ciertos campos altos y con paja, presentan hasta un quince por ciento de los animales con grasa amarilla. La naturaleza de ciertos campos y las propiedades de ciertos pastos, influyen mucho en la coloración del tejido adiposo.

Con respecto á las reses con tejido adiposo amarillo, pero que no son ictericas, he tenido ocasión de observar en el Frigorífico «Las Palmas Produce C<sup>o</sup> Ld.», donde dediqué algún tiempo á estas observaciones, que los cuartos de novillo, á medida que se iban congelando, perdían su color amarillento y al llegar al grado de congelación se confundían con los demás cuartos, en cuanto á su coloración. El tejido adiposo amarillo sometido á la ebullición pierde su color y toma un color blanco sucio.

Creo conveniente reproducir en el presente, las opiniones emitidas con respecto á las carnes ictericas por G. SAVARESE, V. GALTIER, L. ULLAIN y V. BASCOU, L. PAUTET y A. MOREAU.

El señor G. SAVARESSE en su *Manual de Inspección de Carnes* página 327 dice: «La ictericia no es una enfermedad pero es el sintoma general predominante de diversos estados morbosos del hígado ó indica el estado de descomposición de la materia colorante de la sangre.

Se distingue una ictericia hepatógena y una ictericia hematógena. La primera encuentra su origen en la alteración del hígado (catarro de los canales biliares, congestión, inflamación, cálculos, tumores, parásitos, etc.) La segunda es debida á una descomposición de la hemoglobina de la sangre debida á la materia colorante de la bilis (bilirubina y biliverdina).

Aconseja antes de decomisar una res por ictericia, dejarla algunas horas al aire libre en observación, abrir las articulaciones y observar cuidadosamente el contenido sinovial. Procediendo en esta forma se observa un fenómeno, ya notado por HERTZG, atribuido á la acción contráctil de los tejidos, influyendo que la coloración amarilla verdosa intensa, en casos de ictericia grave, aumente de intensidad y disminuya en casos de simple afección.

V. GALTIER en su tratado *Manuel d'Inspection des Abattoirs et des Viandes* página 120 dice:

«La *jaunisse* ó ictericia que puede conservarse en las diversas especies y que se observa sobre todo en los ovinos y caprinos, está caracterizada por el tinte amarillo azafrán ó amarillo verdoso de los tejidos blancos, grasa, tejido conjuntivo, mucosa y huesos; por el color rojo ladrillo de los músculos, por la coloración amarilla acre de la sangre y por la alteración del hígado. La enfermedad puede presentarse más ó menos avanzada, acusada ó generalizada. Cuando la ictericia es avanzada ó generalizada, el decomiso se impone, sobre todo si después de 24 horas de observación al aire libre, la coloración no ha disminuido».

L. VILLAIN y V. BASCOU en el texto *Manuel de l'Inspecteur des Viandes* en la página 267 dicen:

«Se constata frecuentemente la ictericia en los animales de carnicería, principalmente en el carnero y ternero donde esta enfermedad se presenta con caracteres muy variables. Antes, los animales atacados de ictericia producian una carne de poca

aceptación en el comercio y los inspectores rechazaban reses de animales con grasa de coloración amarilla intensa. Después los inspectores han querido asegurarse de la calidad de estas carnes; han sometido varios trozos de ternera y carnero que presentaban el tejido adiposo de un color amarillo intenso, las han ingerido no encontrando ni mal gusto ni peligro para los consumidores.

No obstante, esta enfermedad puede llegar á invadir en las dos especies, todos los tejidos, aponeurosis, músculos y substancia esponjosa de los huesos, que toman en esta circunstancia un tinte amarillo verdoso. En este caso, se impone el decomiso.

Las vacas llegadas á una cierta edad ofrecen á menudo una coloración intensa de la grasa, que no se debe confundirse con la coloración icterica. Esta coloración intensa no perjudica las carnes.

A. MOREAU, en su tratado *L'Abattoir Moderne* no menciona la ictericia.

L. PAUTET, en su *Précis de l'Inspection des Viandes*, apenas menciona esta enfermedad, no atribuyéndole importancia.

El procedimiento que me permito aconsejar, teniendo en cuenta las opiniones emitidas por los autores antes mencionados y las observaciones que en la práctica he tenido ocasión de anotar, es el siguiente:

Deberá decomisarse una res de bovino por ictericia, cuando presenta los siguientes caracteres:

1.º Tejido adiposo de color amarillo verdoso ó amarillo azafrán muy intenso.

2.º Tejido óseo esponjoso y membranas de envoltura de la médula de igual coloración intensa.

3.º La conjuntiva color amarillo intenso.

4.º Tejidos blancos (paredes vasculares, aponeurosis, ligamentos, tendones etc.) impregnados de materia colorante amarilla verdosa.

5.º Cuando, al practicar cortes del tejido muscular, se observe una coloración amarilla roja tirando al rojo ladrillo.

En caso de duda deberá depositarse la res ó reses al aire libre en observación durante 24 horas. Si al cabo de ese tiempo la coloración ha aumentado de intensidad, deberá procederse al decomiso total.