



D o s s i e r

# La calidad de la carne de conejo

## Un aspecto del que los productores no son ajenos...

La revista «Joves Agricultors» nº 88, ha publicado un interesante artículo firmado por Jaume Baltà i Moner, biólogo, que destaca diversos puntos sobre la calidad del conejo, y la exigencia de lograr una uniformidad comercial en cuanto a contenido de lípidos, grasas y proteínas, pese a gravitar sobre la especie, condicionantes debidos a la genética y edad al sacrificio. La calidad del producto es determinante para el consumidor de esta carne, por lo que cabría premiar económicamente a los cunicultores que siguiesen esta línea.

La relación que hay entre energía y proteína aportada en el pienso es muy importante para obtener canales con un nivel de grasa escaso. Pese a ello, cabe considerar que genéticamente los machos tienen un contenido proteico mayor que las hembras, y también un menor nivel de grasa.

Genéticamente la raza Californiana presenta en general más grasa que la Neozelandesa o el Gigante de Flandes, si bien este inconveniente puede paliarse reduciendo la edad al sacrificio.

## Nivel de proteína/energía.-

Cuando la dieta que se suministra a los conejos presenta un déficit de proteína aumenta su valor energético, a causa de añadir grasas al pienso, las canales obtenidas tienen algo menos de proteína y un mayor nivel de grasa, lo que aumenta el valor calórico por

cada 100 g de carne. La relación energía/proteína de la dieta durante el engorde, para obtener un mínimo nivel de grasa se debe situar entre 22 y 24 Kcal de E.D./g de proteína digestible.

## Tipo de grasa.-

En los conejos el tipo de grasa que se añade al pienso ejerce un efecto directo sobre la composición de la grasa corporal y cualidades organolépticas, a causa de la escasa capacidad endógena de biosíntesis de grasas a partir del ciclo de la glucosa (hidrato de carbono). La adición de sebo, oleinas o aceite de soja no incrementa la retención de grasa corporal, lo cual si ocurre con otros tipos de grasas (copra, soja, oliva, cacao). Los aceites de oliva y cacao no modifican las cualidades organolépticas de la canal, lo cual sí ejercen otras grasas.

## Edad del sacrificio.-

Con referencia a la edad de sacrificio de los gazapos, para que las canales tengan un mínimo de grasa, es conveniente hacerlo antes de que superen los 2 Kg de peso, pues a partir de este peso aumenta de forma destacable el contenido de grasa. La pérdida de rendimiento de la canal va incrementándose a partir de dicho peso hasta 2,5 Kg -caso de que prosiguiese el engorde-.

Otro aspecto a considerar al valorar la calidad de la carne de conejo, es el período

de ayuno previo al sacrificio. Es importante considerar que un ayuno prolongado, para mejorar el rendimiento en canal, produce una disminución de la concentración de glucosa en sangre, cosa que implica canales más oscuras pues tienen pH más elevados, o lo que es lo mismo, hay mayores problemas de conservación de la carne y mayor contenido en agua.

## Rendimiento en canal: un factor clave.-

La valoración económica del conejo que hacen los mayoristas en las explotaciones, es el peso vivo.

El peso de los componentes que no forman parte de la canal (sangre, piel, parte distal de las extremidades y aparato digestivo) supone aproximadamente el 40 % del peso vivo del conejo, porcentaje que aumenta si se considera que la cabeza se aprovecha parcialmente, es por ello es importantísimo mejorar los aspectos de manejo que permitan aumentar el peso de las canales.

Desde el punto de vista alimenticio, el contenido en fibra de las dietas de conejos no afecta el rendimiento de la canal, siempre que no pase de un 30 % de la ingesta a causa de la elevada velocidad de tránsito de la fracción fibrosa. No obstante ello, hay que evitar añadir pulpa de remolacha a la dieta porque aumenta el tiempo de retención de este tipo de fibra al ciego y estómago reduciendo el rendimiento de la canal.

Las dietas pobres en proteína, como hemos indicado, originan canales con escaso rendimiento por causa de un incremento relativo de las vísceras.

Por lo que se refiere a la relación entre transporte y rendimiento en canal, cabe señalar que retirar el pienso antes del transporte, implica una mejora del rendimiento en canal en un 4 %, a causa del vaciado del aparato digestivo, pero períodos de ayuno más prolongados pueden provocar por el contrario, pérdidas de peso. ■