

## Capítulo 6. PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

---

Carne

Pieles

Producción de pelos

## Capítulo 6. PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

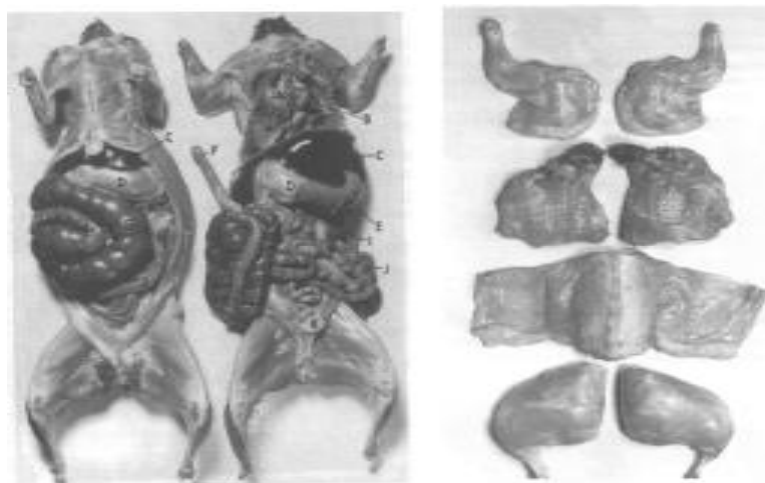
La carne es el producto máspreciado que nos brinda el conejo. Este capítulo tratará de la calidad de la carne, otras producciones que brinda la especie (pelo y piel) y los desechos como subproductos de la cunicultura.

### CARNE

La carne de conejo tiene los mayores porcentajes de proteínas cuando se compara con otras especies (tabla), sin embargo, las calidades proteicas son similares (Tabla 34).

*Tabla 34. Composición de la carne de diferentes especies*

Composición de la canal	Cordero	Cerdo	Pollo	Conejo
Agua (%)	52	42	64	65
Proteína (%)	15	15	16	21,5
Grasa (%)	23	34	11	4,5
Ácidos grasos saturados (%)	13	13	4	1,5
Ácidos grasos monoinsaturados (%)	9	17	4	1,5
Ácidos grasos poliinsaturados (%)	1	4	3	1,5
Relación proteína: grasa	0,65	0,44	1,45	4,80
Relación A.G insaturados: saturados	0,77	1,61	1,75	2,00
Relación A.G poliinsaturados : monoinsaturados	0,11	0,23	0,75	1,00
Kcal. por 100 g de carne	267	366	163	128
Proteína (g) / 100 Kcal.	5,6	4,1	9,8	16,9



**Figura 44. Evisceración. Piezas listas para el consumo.**

La carne de conejo no solo se valora por el alto contenido de proteínas, sino por su bajo contenido de grasa. Esta cualidad la hace que sea considerada una carne dietética porque su grasa esta compuesta por un alto porcentaje de ácidos grasos saturados, los cuales influyen en la prevención de las enfermedades coronarias. Su alto contenido de ácidos grasos poliinsaturados, elementos que favorecen la destrucción de los ateromas en las personas que padecen enfermedades cardiovasculares, confirma su alto valor nutricional. Otra cualidad es su bajo contenido de colesterol. Este oscila entre los 50 - 80 mg / 100 g, cuando en otras carnes el rango o amplitud va desde 90 hasta 160 mg / 100 g.

Dentro de los minerales conviene destacar al sodio ya que esta relacionado con problemas cardíacos y con el sobrepeso. Para los casos de acumulación de líquido se recomiendan dietas hiposódicas, aquí la carne de conejo puede jugar un importante papel ya que sólo contiene 32 mg de sodio / 100 g.

El consumo de carne de conejo es óptimo para los que deseen ingerir proteínas de alta calidad sin los inconvenientes de la grasa. Es recomendable para los niños desde edades tempranas, hasta las personas de avanzada edad, también para los que quieren perder peso o mantener la figura e incluso para los que deseen sobremuscular.

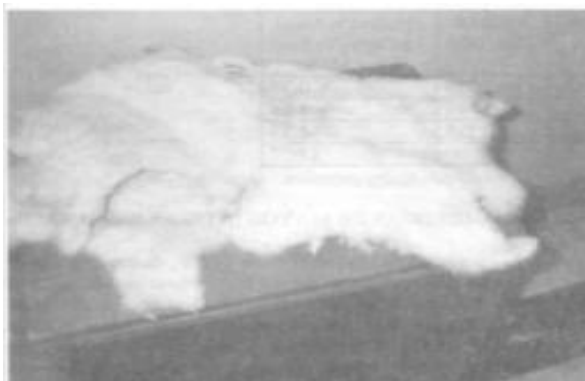
La calidad de la carne del conejo está influenciada también por la raza, el transporte antes de la matanza y la refrigeración. La mayoría de las líneas utilizadas en la actualidad para la producción de carne han sido seleccionadas por su velocidad de crecimiento, parámetro que influye directamente en la calidad de la carne. Los animales de rápido crecimiento cuando se sacrifican con 2 kg. de peso, presentan una carne

demasiado tierna, con poca madurez. El peso ideal para que la carne presente una óptima maduración está entre los 2,3 y 2,5 kg.

El transporte entre la granja y el matadero debe ser rápido. El estrés de los animales por una transportación prolongada influye en la coloración de la carne, la cual se presenta de un color opaco, poco atractivo para los consumidores. Es necesario una rápida y correcta refrigeración de las carnes después del faenado, porque a partir de este momento comienzan a alterarse los ácidos grasos saturados e insaturados y con ello se acelera la degradación de la carne.

## PIELES

Otro de los productos que aporta el conejo es su piel, aunque también se puede considerarse un subproducto cuando el fin que tiene la explotación es la producción de carne.



**Figura 45.- Producción de pieles. Se utilizan razas específicas, entre las cuales se destacan la Rex (en sus diferentes variedades), Satín y Plateados**

Una de las principales características de estas razas es el largo de su pelo (hasta 1,7 cm de largo) razón por la cual dan una apariencia aterciopelada. También se pueden utilizar otras razas productoras de carne como el Chinchilla, por su similitud en color a la de la Chinchilla americana (animal muypreciado por su piel).

El destino fundamental de las pieles de conejo es el teñido para imitar pieles de otros animales (visón, armiño, marta cibellina y otros). Por esta razón y para lograr una buena calidad, los animales se sacrifican a los 6 meses de edad, momento en que hay una adecuada maduración de la piel. Para lograr estos parámetros se debe alojar los animales a partir de los 3 meses de edad en jaulas individuales, hasta que alcancen los

6 meses, para evitar que se manchen el pelo o se dañen las pieles en las peleas que se producen entre los machos.

La curtiembre puede ser industrial o artesanal. Los procesos industriales se basan en la utilización de productos químicos, los cuales varían según el tipo de curtido. Los artesanales utilizan diferentes productos naturales o combinan estos con otros químicos. Se hará referencia a un método artesanal, el cual se puede utilizar con facilidad para lograr un buen curtido.

Como primer paso para mantener las pieles antes de curtirlas, debemos utilizar sal común. Para ello descarnar bien, después se vierte la sal, cuidando que no quede ninguna parte sin cubrir incluyendo los bordes. Para almacenarlas se colocan las partes cubiertas con sal juntas. De esta forma se pueden poner en cajas para su almacenamiento.

Posteriormente se lavan para desalarlas, después se remojan en un tanque con una solución de agua con alumbre a razón de 1 kg. de alumbre por 100 litros de agua. Las pieles se mantendrán en esta solución por 2 horas. Al sacarlas se descarnan nuevamente para eliminar los restos de carne que puedan quedar. Las pieles van al proceso de secado, se colocan bien estiradas, ya sean en tableros de madera o en bastidores y se dejan secar a la sombra (nunca al sol). Una vez secas se procede a encuadrarlas, y se quedarán listas para trabajar con ellas.

*El proceso antes descrito, se utiliza para curtir las pieles manteniendo el pelo. Si queremos hacerlo sin pelos, solamente deben poner las pieles en una solución de agua con hidrato de cal (hidrato de cal a razón de 30% del peso de las pieles por cada 10 litros de agua) por espacio de 24 a 36 horas. Al retirarlas se quitan los pelos fácilmente. Después se continua con el proceso descrito.*

### **Desperdicios y excretas**

Los desperdicios o resto de la matanza de conejos se pueden utilizar en la alimentación de otros animales. Dentro de ellos están la cabeza (en caso de no consumirla), los pulmones, estómago e intestinos. El corazón, hígado y riñones son vísceras comestibles, por ello no se incluyen dentro los desperdicios.

Se pueden suministrar previamente cocinados, limpiando bien el estómago y los intestinos. Otra forma de utilizarlos es deshidratándolos, para ello se limpiarán bien, se cuecen, se muelen y se ponen a secar. Una vez secos se pasan al molino de martillo para obtener harina. Esta harina junto a otras materias primas sirve para formular dietas para peces, gallinas, patos, pavos, cerdos y perros.

Las excretas son otro valioso subproducto que nos proporciona esta especie. Presentan entre un 65 y 80% de materia orgánica. Las excretas del conejo se consideran (excluyendo la gallinaza) un excelente abono animal por el alto contenido de: nitrógeno, calcio, fósforo y potasio. El PH es de 7,0 lo que posibilita el uso de este sustrato en la crianza de lombrices. Las lombrices pueden servir también de alimento animal,

fundamentalmente para las aves de corral, y también para producir el humus, que se cuenta entre los mejores abonos orgánicos.

Con los semilíquidos, mezclas de orinas con excretas, se puede producir biogas. Con 1 m<sup>3</sup> de deyecciones se obtiene entre 25 y 40 m<sup>3</sup> de gas metano. Este gas sirve para producir energía eléctrica y para cocinar. En una explotación de 100 hembras se producen diariamente entre 35 y 40 kg. de excreta, incluyendo los machos y los gazapos de engorde. De esta forma, el cunicultor tiene otra vía para lograr la rentabilidad de la explotación comercializando las excretas como abono, produciendo carnes y huevos a partir de los desperdicios que se generan de la matanza u obteniendo energía para su consumo.