



D o s s i e r

La calidad de la grasa de la canal de conejo

La carne de conejo es de las que menos grasa tienen. Según la tabla publicada por Carnovale y Miuccio (1989), las cantidades de grasas intramusculares de los distintos animales de abasto son muy variables

El porcentaje de la grasa de las canales de conejo, puede variar según la edad, genética, estado de engrasamiento y tipo de ali-

Composición de los ácidos grasos, sobre % de ácidos grasos totales, en la carne de conejo.

Tipo de ácidos	Ouhayoun y Lebas (1994)	Mussa y col. (1987)
Ac. mirístico (C14:0)	2,00	
Ac. palmítico (C16:0)	27,10	25,25
Ac. esteárico (C18:0)	7,50	2,57
Ac. palmitoleico (C16:1)	4,30	9,98
Ac. oleico (C18:1)	27,10	19,82
Ac. linoleico (C18:2)	19,90	20,27
Ac. linolénico (C18:3)	3,00	6,05
Ac. araquidónico (C29:4)	5,60	3,31
% de lípidos	3,25	
% lípidos saturados	35,25	
% lípidos insaturados	64,67	

mentación, es preciso considerar no obstante que los lípidos de las carnes de abasto pueden clasificarse en dos categorías:

- Los FOSFOLÍPIDOS, constituyentes de las membranas celulares y presentes de forma constante durante el crecimiento de los animales, y
- Los LÍPIDOS NEUTROS, que aumentan progresivamente con el engrasamiento y presentan un menor grado de insaturación que los fosfolípidos.

NIVEL DE GRASA EN LAS CANALES DE CONEJO.

Los conejos presentan un nivel de engrasamiento estrechamente relacionado cuantitativamente con la edad y cualitativamente con la naturaleza de la grasa alimenticia.

En los conejos hay un predominio claro de fosfolípidos ricos en ácidos grasos poli-insaturados, con alto contenido en ácidos linoleico y linolénico, frente a las grasas saturadas (sebos).

La composición de los ácidos grasos en un plano porcentual -presentados por distintos autores- muestra esta variación relacionada con el engrasamiento y especialmente según el tipo de alimentación recibida.

Ténganse en cuenta que los ácidos grasos esenciales y poli-insaturados tienen gran interés nutritivo, pues intervienen en las síntesis de las prostaglandinas y ejercen una acción favorable ante riesgos de cardiopatías. Resulta ser que la grasa de conejo es después del caballo, la que ofrece mejor relación grasas poli-insaturadas/saturadas, lo cual dice mucho en favor de la calidad dietética de esta carne por cuanto las grasas poli-insaturadas contribuyen incluso a reducir el nivel de colesterol de la sangre.

Relación ácidos grasos poliinsaturados y saturados (P/S) y contenido de lípidos en distintas carnes de abasto

Tipo de carne	Lípidos g/100 g carne	relación P/S
Caballo	1,0	1,52
Conejo	1,5	1,08
Cerdo	1,4	0,75
Caprino	2,3	0,36
Ovino	3,1	0,26
Bovino	2,5	0,22