



Trabajo Original

Sexo, edad y rendimiento en canal, y evaluación de las características de la carne ahumada de conejo

W.T. Caro, E. Araya, H. Nuñez y A. Barahona
Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. Universidad de Chile.

La carne de conejo es considerada como una carne blanca, de sabor agradable, que se caracteriza por tener un bajo contenido en grasa (3-6 %) y colesterol (50 mg/100 g de carne), y alto contenido en proteínas (19-25 %). Este tipo de carne, pese a sus cualidades, no figura entre los hábitos de consumo en Chile por no haber tradición culinaria, y ser escasa la oferta de esta carne a los consumidores. La introducción de nuevas técnicas de preparación pueden inducir el consumo, es por ello que se han planteado tres objetivos de investigación aplicada:

- Evaluación de los rendimientos de la canal de conejos en distinto estado de desarrollo y sexo,
- Comparación de las características químicas de las carnes fresca y ahumada de conejo, y
- Conocimiento de las características organolépticas de la carne ahumada (producto inédito).

MATERIAL Y MÉTODO

Se trabajó con 24 gazapos híbridos (Neozelandés-Californiano), concretamente 9 hembras de 70-90 días de edad y 2.353 g, 9 machos de la misma edad y 2.359 g y 6 hembras adultas de unos 3 años y 3.626 g de peso.

Los conejos se sacrificaron en ayunas y fueron desangradados, refrigerándose las canales 24 horas a entre 2-4° C.



Para el ahumado se utilizaron filetes de lomo y cuartos posteriores, previa inyección con sal de cura (9 % de nitrito y 91 % de sal común), dosificada al 20 % en peso de la carne. El ahumado se hizo entre 50 y 80° C durante 2 horas mediante quemado de serrín de roble humedecido a un 50 %; posteriormente se coció en agua durante 10 minutos, para pasar a refrigerarse entre 2° y 4° C.

Mediciones: se anotaron los datos referentes a peso vivo, canal, piel, patas, cabeza, hígado, corazón y vísceras. Para el troceado se verificaron tres partes, según técnica descrita por

Ouhayoun y Delmas (1985):

- Parte anterior con caja torácica y extremidades anteriores.
- Parte intermedia (lomo).
- Parte posterior, incluyendo el anillo pelviano y patas posteriores.

Evaluaciones de la carne: se hizo el estudio de la carne fresca y ahumada, señalándose la humedad de la carne, contenido en grasa, proteína total y cenizas.

Se contabilizaron los microorganismos: *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, hongos y levaduras del producto ahumado.

Análisis sensorial: se realizaron pruebas de calidad sensorial y aceptabilidad del ahumado, el primero con 12 panelistas (apariciencia, color, aroma, salado, textura, amargor y sabor) puntuándose cada dato de 0 a 9 puntos; el segundo ensayo con 24 panelistas que puntuaron el producto de 0 a 9 según aceptabilidad.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En la calidad de la canal influyen sexo, edad, peso al sacrificio, raza y tipo de alimentación. Los dos últimos factores no se tuvieron en cuenta dado que se trataba de animales homogéneos tomando el mismo pienso.

A la edad de 70-90 días no hubo diferencias, tal como se ha señalado en la bibliografía, dándose sensibles diferencias cuando se comparan animales jóvenes con hembras adultas.

No hubo diferencias entre los dos sexos en lo referente a características del despiece de los gazapos.

EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE FRESCA Y AHUMADA

El proceso de ahumado causa algunas diferencias sobre las características de la carne, que podemos señalar en los siguientes parámetros:

Humedad: es similar en los distintos sexos, pero distinto en las hembras adultas. La humedad del conejo ahumado es ligeramente inferior, por acelerarse el proceso de curado, si bien parte del agua es recuperada durante el ulterior proceso de cocción.

Proteína: No se dieron diferencias entre los tratamientos, sin embargo se produjo una disminución no significativa. Las pérdidas fueron ligeramente superiores en el lomo que en las extremidades.

Grasa: Al igual que en los demás parámetros no hubo diferencias entre los sexos y fresco/ahumado. Al ahumarse se producen dos fenómenos sobre las grasas: lixiviado (debido a la temperatura de 50 a 80° C), produciéndose un desplazamiento y goteo de la grasa licuada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Por lo que se refiere a las carnes, no hubo diferencias de apariencia entre los gazapos de distinto sexo, si bien las hembras viejas mostraban un color más intenso.

Los tratamientos de ahumado produjeron diferencias significativas en cuanto a salado, textura y sabor.

La apariencia del conejo ahumado era brillante, debido al depósito de los componentes del humo sobre la superficie de la carne (capa resinosa de la condensación del humo).

El ahumado tuvo un color rosado, considerado por los panelistas como moderadamente aceptable, este color es típico de los productos ahumados por interacción entre los componentes carbónicos del humo y los amino de las proteínas de la carne conduciendo a la formación de nitrosomioglobina.

El aroma del ahumado, aportado por la fracción fenólica del humo, se consideró como de baja apetencia a moderada, a causa del tipo de madera tierna utilizada.

La sapidéz salada, se consideró entre de baja y normal-moderada apetencia, a causa de la adición de salmuera en las piezas de carne.

La consistencia se consideró aceptable, con buena textura periférica gracias a los componentes del humo (formol y vapores criosotados).

El aspecto denominado amargor, se consideró inexistente.

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Los datos obtenidos respecto a carnes ahumadas se señaló que estaban dentro de los niveles permitidos para este tipo de productos, no detectándose *S. aureus* ni *E. coli*.

CONCLUSIONES

- La carne ahumada produce una ligera disminución del contenido graso y proteico.

- Desde el punto de vista sensorial todos los tratamientos obtuvieron puntuaciones dentro de la zona de aceptación (5,5-9,0), siendo la hembra joven y el subtratamiento del lomo las piezas mejor aceptadas.

- La calidad evaluada mediante el método de Scoring, sitúa la carne de conejo ahumado en el rango de buena calidad.

- El rendimiento del ahumado depende de la edad y peso vivo de los animales, sin embargo dentro de este, la proporción de componentes de la canal mantienen sus proporciones relativas.

- Las canales de las hembras viejas tienen mayor porcentaje de mermas, debido especialmente a la mayor cantidad de grasa, la cual es en parte eliminada durante el proceso de ahumado. ■