

Informe

LA PRESENTACIÓN DE LA CARNE DE CONEJO

F. Leonart Roca

Una carne de interés social

La calidad de la carne de conejo es incuestionable, si bien hay factores de variación en la catalogación de la misma: nivel de grasa, precocidad, madurez, etc. El consumo de conejo tiene gran aceptación en las poblaciones del medio rural y núcleos de menos de cincuenta mil habitantes. Los grandes núcleos urbanos no tienen demasiada tendencia al consumo de conejo, abasteciéndose cada vez más en hipermercados y supermercados —compras semanales—. La inmensa mayoría de la carne de conejo se vende en forma de canales enteras; el público español prefiere canales de 1 a 1,1 Kg. por razones de terneza de la carne y por tener un precio unitario más bajo de la canal en términos absolutos. Los conejos de más de 1,250 Kg., canal sufren una depreciación por tratarse de «conejo grande». No creemos en forma alguna que la publicidad deba orientarse hacia canales de más peso. El público español no las admite: NO LE DEMOS MÁS VUELTAS.

La convicción nace de unas bases incontrovertibles que podemos clasificar en este orden:

- carne *alternativa* de gran interés,
- carne de extraordinarias *cualidades alimenticias*,



Fig. 2 Canal entera en una presentación popular en los supermercados e hipermercados. Obsérvese la etiqueta tapando la cabeza como para no querer herir susceptibilidades.

— producto de inmensas posibilidades *gastronómicas*.

Las zonas tradicionalmente consumidoras suelen desplegar sólo parcialmente las posibilidades culinarias —paella, conejo asado, conejo a la cazadora, conejo al ajillo... y poco más—, cuando esta carne admite todo tipo de sofisticaciones. Prácticamente el 90 % del conejo que se consume



Fig. 1 Para la buena elaboración de la carne las canales recién desolladas deben permanecer durante horas en el frigorífico, para que se produzca una correcta desecación superficial y se logre el grado de acidez idóneo del músculo. Cámara frigorífica de uno de los primeros mataderos de conejos homologados por la CEE en la Almunia del Penedés.

se compra en forma de canales enteras, de un 3 a un 4 % por mitades, y sólo el 6 % por piezas —bandejas con cubierta de plástico—.

Carne alternativa

Producto no consumido habitualmente pero que gusta comerlo «para variar», como algo distinto o que a veces puede parecer u ofrecerse como un plato festivo u ocasional... huyendo de la monotonía del bistec, del lomo o del tesioso pollo. El conejo puede despertar la atención de un público que guste de comer bien y variado... en el hogar, un restaurante o con motivo de una celebración.

Atendiendo al consumo de carne de conejo por habitante y año, este producto se situaría dentro de este grupo. No hay duda que cuando los españoles optan por el «volumen» piensan en la ternera, y cuando piensan en la «economía» se dirigen al pollo, al cerdo; el conejo y el cordero quedan para aquellos platos especiales en que predominan la exquisitez o la diversidad...



Fig. 3 El conejo es una carne con inmensas posibilidades gastronómicas y culinarias, adaptándose tanto a banquetes, celebraciones, platos populares o comidas en el campo.

Carne de grandes cualidades nutritivas

Aunque ante la decisión de la compra, la dietética cuenta poco, es preciso que los consumidores tengan perfecta conciencia de que comer carne de conejo es algo que está de *moda* y *actual*, pues la carne de este animal ofrece lo que requiere la moderna alimentación humana. «La carne de los atletas»: rica en calcio y fósforo y pobre en potasio y sodio, es un buen alimento para el aparato circulatorio.

Escasísima en grasa, y aun esta es distinta de las demás especies por tener un alto contenido de lípidos mono y poliinsaturados de gran interés die-

tético por su equilibrio, aparte de su casi nulo contenido en colesterol.

Rica en proteínas y aminoácidos, presenta poco contenido en mioglobina, por lo que es una carne sonrosada y de grato aspecto.

Estas cualidades cabe destacarlas en grado máximo en los conejos de crianza, cuyas características de terneza y suavidad son estudiadas en este número de «Boletín de CUNICULTURA». Es MUY IMPORTANTE que los consumidores no sólo opten con el conejo a un producto alternativo que vale la pena saborear, sino que al mismo tiempo conozcan que es realmente UN PRODUCTO DE PRIMERA calidad como alimento.



Fig. 4 Presentación habitual del conejo en cajas.

Una carne gastronómica

El conejo es una «materia prima» tremendamente versátil en gastronomía. Puede consumirse asado, estofado, cocido, en caliente y en frío. Admite las más variadas combinaciones: hierbas, setas, salsas de todo tipo, guisos con mariscos, caracoles, verduras, etc. combinando incluso con gustos dulces —ciruela, pera, etc.—.

El despiece del conejo, permite preparar brochetas, cuartos, y preparación de platos tan típicos como la paella —a la que imprimen un fuerte carácter—, al ajillo y las más variadas especialidades regionales.

La cohesión de la carne de conejo, permite hacer con ella platos variadísimos según la imaginación y buen hacer de los cocineros...

Presentaciones comerciales

El conejo es un producto afín con las pollerías, encontrándose en las tiendas y supermercados no lejos del pollo, gallinas y picantones. A veces, está más bien junto al pavo, las perdices o las codornices. En otras palabras, suele ser un artículo afín a las aves, por venir en piezas de pequeño tamaño, y porque muchas veces se sirve por cuartos. Gusta adquirirlo fresco y el público se fija su sanidad por la apariencia de su hígado.

Según hemos dicho anteriormente, el 90 % se adquiere por piezas enteras. El conejo congelado tie-

ne poca aceptación y solo el 6 % se vende por porciones, segmento que ocuparía el «nuevo consumidor» de tipo urbano, y determinados estratos sociales a los que la vista de las canales enteras con unos ojos prominentes y blanquecinos produce un claro rechazo.

Es evidente que un consumidor de conejo habitual no adquiriría una canal sin cabeza, pero también cabe entender que el consumidor no adicto siente por esta una clara aprensión. La solución está en la venta de conejos troceados con una presentación exquisita y atractiva. En este campo la imaginación puede ofrecer maravillas, algunas de las cuales ofrecemos en estas páginas. ■



Fig. 5 La búsqueda de nuevos sectores de clientes propicia el despiece y presentaciones sofisticadas.

LA CALIDAD DE LA CARNE DE CONEJO

J. Ouhayoun

Conferencia Pronunciada en ZOOTECH, Módena (Italia)

La calidad de la carne de conejo es muy importante para ganar mercados, pues es un producto noble que se halla en abierta competencia con otras especies. La calidad del producto está muy supe-
ditada al cunicultor y al sistema de crianza. La conferencia revisó la mayor parte de los trabajos publicados sobre el particular, es por ello que creemos es de gran interés para los cunicultores saber lo mucho que pueden influir para «producir calidad cárnica». Entre los aspectos revisados, destacamos los siguientes puntos:

- El manejo que realice el cunicultor puede influir considerablemente sobre la calidad de la carne.
- El pienso, su composición y equilibrio, son decisivos para el rendimiento en canal, calidad y sapidéz de las grasas.
- La precocidad, estirpe y grado de madurez de los gazapos tiene notables connotaciones con la calidad de la carne.
- Los cunicultores estamos en un momento en que afrontamos la promoción para aumentar el consumo con campañas costosas. Concienciémonos de que debemos producir *calidad ante todo*.

En un momento en que la producción de carne de conejo permite un abastecimiento y la satisfacción de las necesidades cuantitativas, los aspectos cualitativos adquieren rápidamente un carácter prioritario.

Las granjas de conejos, que deben afrontar una competencia, aunque a veces no lo sepan, influyen enormemente en la calidad de su producto. Por lo que se refiere al conejo de carne, la «calidad» viene dada por factores muy relacionados con la crianza y el mismo origen de los animales, pues influyen en ella la velocidad de crecimiento, la eficacia alimenticia, las circunstancias de cría, el estado sanitario, las condiciones de traslado al matadero, la homogeneidad de peso, etc. La mayor parte de los consumidores adquieren las piezas de conejo enteras; los datos sobre Francia señalan que el 84 % de la carne de conejo se adquiere por piezas enteras, un 9 % por mitades de sólo el 6 % troceado

—los datos en España son similares—. El conejo troceado tiende a aumentar de año en año.

La calidad conformativa del producto viene dada por la compacidad y conformación cárnica, lo que significa que debe haber abundantes masas musculares, un aspecto fresco de la carne y un moderado desarrollo de la grasa que será, a ser posible, blanca.

Otros factores que influyen en la calidad de la canal, además del peso, debemos contabilizar: rendimiento, relación carne/hueso y adiposidad.

La composición de los ácidos grasos y triglicéricos son un criterio variado que incide en la fusibilidad y consistencia de la grasa y su sabor. A nivel de la carne en su sentido estricto, sólo podemos señalar problemas debidos a anomalías del transporte (stress) lo cual repercute en la estructura, sapidéz, dureza, etc.

Los estudios de despiece de las canales señalan