



¡Los conejos nunca han consumido harinas animales!

Jaume Camps

Veterinario - Nutrólogo

La proteína que se transforma en el príon, que es infectivo a altos niveles y causante de la enfermedad «EEB» -Encefalopatía Espongiforme Bovina- es introducida, en las reses de vacuno, exclusivamente por la ingesta de productos que contengan di-

En la alimentación de los conejos no se usan ni se han usado harinas animales

chos priones. Sólo los alimentos procedentes de harinas de animales que hayan padecido la enfermedad son los que contienen suficientes priones.

Por la grave problemática, denominada de las «vacas locas», las Administraciones europeas han decidido prohibir el uso de harinas animales en «toda» la alimentación de animales de producción. Esta ley será de altísimo coste, por la destrucción de las harinas y por la sustitución de las mis-

mas como ingredientes de los piensos, por otras harinas proteicas vegetales.

Tal decisión ha sido tomada por la trascendencia del posible paso a las personas consumidoras de carne de bovino y por el tratamiento exagerado de los medios de comunicación, que ha alcanzado a producir alarma social de gran envergadura a todo el público.

Fue un grave error, especialmente en el Reino Unido, usar harinas animales en la alimentación de animales herbívoros. Puede ser exagerado, ahora, hacer herbívoros a los animales carnívoros y omnívoros... por la ley del péndulo.

Es de lamentar los problemas que tienen todos los profesionales relacionados con el sector del vacuno y no es prudente aumentar la alarma. Sin embargo, ante la masiva sensación de rechazo al consumo de la carne de ternera y vacuno mayor, que se tras-pasa hacia otras carnes, creo que los

que estamos relacionados con el sector cunícola, con la cría, alimentación, producción y venta de carne de conejo, debemos insistir en la calidad de la misma. Servirá especialmente para los jóvenes y niños, así como para ancianos y personas de actividad y que quieran mantenerse en forma. Promoción del consumo de carne de conejo, primero, o de cualquier otra.

Podemos afirmar, con absoluta

Jamás ha sido interesante pensar ni suponer que pudiera añadirse harinas animales en los piensos para conejos



seguridad, que en la alimentación de los conejos no se usan ni se han usado harinas animales. ¡Nunca!. Por dos razones muy simples: primero, por el costo de los ingredientes básicos en la elaboración de piensos para cunicultura, con alta proporción de fibra. No sería rentable el uso de harinas animales para dar un nivel proteico y de fósforo, alto. En segundo lugar, por el especial fisiologismo del aparato digestivo de los lagomorfos, con la

La carne de conejo es una de las que tienen menos proporción de grasa pero con el añadido de que es la mejor por su relación de ácidos grasos poliinsaturados

exclusividad de la cecotrofia, por ello los conejos son más sensibles a cambios en la alimentación y a altos niveles de proteína.

Con la experiencia que me dan los cerca de cuarenta años en empresas de nutrición, incluso líderes en su momento del sector, jamás ha sido

La carne de conejo lleva en sí una proporción menor, que en otras carnes de mayor consumo, en cuanto a niveles de colesterol

interesante pensar ni suponer que pudieran añadirse harinas animales en los piensos para conejos.

Si a esto añadimos las características conocidas de la carne de conejo, denominada «la carne dietética», creo que de-



Es conveniente que el público conozca que los conejos no han recibido, jamás, alimentos con las temidas «harinas animales»



biéramos entre todos, resaltar estas ventajas, que será en bien de la cunicultura, incluso en bien de otros sectores actualmente perjudicados y, asimismo, en bien de los consumidores, que somos todos.

No puedo dejar de citar, como he escrito tantas veces, que la carne de conejo, además de ser todo carne blanca -o rosada como guste más-, es una de las que tiene menos proporción de grasa, pero con el añadido de que es la mejor entre todas por su relación de ácidos grasos poliinsaturados, por encima de los saturados. Relación positiva para reducir los riesgos de problemas de tipo cardíaco por ateromas en las coronarias, que es la causa más relacionada con los infartos de miocardio. Si los ateromas están en las arteriolas de irrigación del cerebro, la problemática puede ser causante de hemiplejias.

Puedo añadir, relacionado con lo anteriormente expuesto, que la carne de conejo lleva en sí una proporción menor, que en otras carnes de mayor consumo, en cuanto a niveles de colesterol. Por último y no menos importante, es muy bajo el contenido en sodio, que hace que la carne sea la recomendable para reducir peso corporal en las personas con casos de acumulación de agua, sirviendo de maravilla en las dietas hiposódicas, recomendables en casos de obesidad y en descompensaciones cardíacas.

Además, sabe bien, adaptándose a los sabores de los acompañamientos, y es fácil de cocinar, con miles de recetas, desde las rápidas, por ejemplo a la plancha o a las aptas para dieta «light» máxima, hasta platos sofisticados y de alta cocina.

Puede ser convincente comentar y divulgar a todos los niveles posibles, aunque sea el boca a boca, que aparte de las características beneficiosas para la salud, la carne de conejo tiene otro beneficio de actualidad.