

Niveles de colesterol de la carne de conejo y sus relaciones con la velocidad de crecimiento, engrasamiento de la canal y rendimientos cárnicos

S.D. Lukefahr y col.

(*J. Anim. Sci.*, 1989, 67: 2009-2017)

Se han citado en numerosas ocasiones la gran relación existente entre las enfermedades coronarias del hombre y el contenido de colesterol en su sangre; no obstante, no se ha determinado con exactitud la posible relación entre el consumo dietético de colesterol e infarto de miocardio.

Según un informe de la Administración de los Estados Unidos -1963- la carne de conejo es la que presenta un mayor contenido en proteínas y el más bajo en grasa y calorías, en comparación con las carnes de vacuno, porcino, cordero y pollo, lo cual ha sido confirmado por estudios más recientes. Otros estudios posteriores han coincidido en señalar que la carne de conejo es la más rica en ácidos grasos poliinsaturados y con menor contenido en sodio que cualquiera de las carnes del mercado -incluyendo la del pollo.

Son pocos los estudios llevados a cabo referentes al contenido total de colesterol en la carne de conejo. Jainieri -1987- demostró que la carne de conejo poseía muy poco colesterol, con sólo 169 mg/100 g de materia seca, en tanto que el vacuno tenía 348, el pollo 220 y el cerdo 323. Estos datos no están de acuerdo con los señalados por Lee y Ahn -1977- que indicaron que el vacuno daba niveles de 238 mg/100 g de colesterol en base seca, en tanto que el conejo tenía 294 y el pollo 440. Resumiendo, todos los estudios publicados hasta la fecha, han señalado para

el conejo un mínimo de 136 mg (Rao y col, 1979) a 288 mg/100 g (Holmes y col, 1984).

De acuerdo con las cifras procedentes, hay escaso acuerdo referente al contenido de colesterol en la carne de conejo, pese al convencimiento general de que el conejo es de las carnes de abasto más escasas en este lípido. En cualquier caso, se hace necesario realizar estudios que relacionen la calidad cárnica con los caracteres de la canal, camada de origen, sexo, etc.

El estudio que se comenta, dirigió el estudio hacia tres objetivos primordiales:

- 1) Descripción estadística de los niveles de colesterol libre y nivel de esterificación de la grasa de conejo.

- 2) Análisis de la influencia de la camada, número de gazapos y sexo sobre los niveles de colesterol y sus relaciones con la velocidad de crecimiento y magro de la canal.

- 3) Estimación de las relaciones de estos datos entre sí.

Los conejos estudiados eran de raza Neozelandesa, que se sacrificaron en la compañía Pel-Freez, de Rogers (Arkansas). Los gazapos fueron alimentados con un pienso administrado "ad libitum" que presentaba la siguiente composición analítica (humedad: 13,6%, proteína: 16,5%, energía metabolizable: 3.511 Kcal, fibra ácido detergente: 26,2%, fibra neutro detergente: 54,1%, lignina: 4,62%, extracto etéreo: 5,45% y cenizas: 8,20%.

Los animales procedían de 14 hembras y

7 machos. Cada una de las camadas se crió de forma independiente y no se efectuaron cambios para realizar el seguimiento de cada grupo. En total fueron 14 las camadas seguidas, destetándose los gazapos a los 28 días de edad, agrupándose las camadas enteras para el cebo. El total de gazapos recriados fue de 91, los cuales fueron tatuados para su identificación. Los datos contabilizados durante el engorde fueron los pesos medios iniciales, pesos medios a los 56 días -valorándose la velocidad de crecimiento en g/día-, consumo de pienso e índices de transformación. A las 10 semanas de edad -71 a 74 días- los animales alcanzaron el peso comercial, sacrificándose 89 gazapos -44 hembras y 45 machos- que se analizaron atendiendo a sus valores cárnicos y los correspondientes análisis en el laboratorio.

El estudio del despiece de los conejos consistió en la valoración de los siguientes puntos: rendimientos en canal, grasa abdominal, vísceras -corazón, riñones e hígado- y porciones de la canal -cuartos anteriores, por-

ciones lumbares y patas posteriores -desde la región pelviana.

La cantidad de colesterol fue detectada en la carne de conejo mediante extracción lipídica por una mezcla de cloroformo y metanol (2:1) y determinación enzimática. Los valores medios resultantes fueron $163,6 \pm 3,1$ mg/100 g, cifra realmente mínima en relación al de otros tipos de carnes. Se tomó como control carne de la pechuga de pollo cuya tasa de colesterol se cifró en $284,4 \pm 8,7$ mg/100 g de S.S.

Los resultados de las diversas camadas señalaron una cierta relación entre el contenido graso de la canal y naturaleza de la camada, pero no hubo diferencias en cuanto a magro de la canal, relación carne/hueso y nivel de colesterol.

Los sexos de los animales apenas influyeron y no causaron influencia ninguna sobre las mediciones de las canales.

Las cifras de colesterol han sido señaladas anteriormente y confirman que esta especie es el animal con niveles más bajos entre todas las carnes de abasto.

¿CAMBIA SU DOMICILIO?

Por favor, comuníquenos su cambio con dos meses de anticipación. Esto ayudará a que sigamos enviándole puntualmente sus revistas.

Envíe este boletín a: CUNICULTURA, Plana del Paraíso, 14. Arenys de Mar (Barcelona) (Barcelona).

<p>Por favor, escriba con claridad aquí su <u>anterior</u> dirección.</p>	<p>Nombre.....</p> <p>Anterior dirección:</p> <p>.....</p>
<p>Por favor, escriba con claridad aquí su <u>nueva</u> dirección.</p>	<p>Nueva dirección:</p> <p>.....</p>

IMPORTANTE: Si le es posible, junto con este cupón háganos llegar la última faja que envolvía su revista. De este modo nos facilitará la tarea. Gracias.