

Preferencias de consumidores jóvenes por las piezas del despiece tecnológico de la canal de conejo evaluadas mediante patrones fotográficos

Preferences of young consumers for joints obtained from the technological division of the rabbit carcass evaluated by photographic images

González-Redondo P.*, Sánchez-Bonilla A.

Departamento de Ciencias Agroforestales. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica. Universidad de Sevilla. 41013 Sevilla. España.

*Dirección de contacto: pedro@us.es

Resumen

Una muestra de 405 jóvenes de Andalucía, con edades comprendidas entre 18 y 32 años y con un 54,3% de mujeres, se sometió a dos pruebas de valoración de fotografías con la finalidad de conocer, por una parte, su preferencia entre las piezas pata trasera, pata delantera, pieza lomo y caja torácica procedentes del despiece tecnológico de la canal de conejo y, por otra parte, su preferencia entre la pieza lomo y las chuletas de lomo obtenidas de esta pieza por sección transversal al raquis. En la primera prueba el orden de preferencia, de mayor a menor atractivo, fue la pata trasera, la pieza lomo, la pata delantera y la caja torácica ($P < 0,001$) tanto en hombres como en mujeres y si eran o no consumidores de carne de conejo. En la segunda prueba la pieza lomo fue mejor valorada que las chuletas de lomo ($P < 0,001$) por el conjunto de los sujetos de la muestra, por ambos sexos y por los jóvenes que consumían carne de conejo, mientras que los no consumidores de carne de conejo no mostraron diferencias de valoración entre ambas presentaciones ($P > 0,05$). Los resultados ilustran la mayor aceptación que pueden tener para los consumidores las piezas de la canal con mayor cantidad de carne, sugiriéndose que estas diferencias de preferencia entre piezas de la canal podrían influir en eventuales decisiones de compra de despieces de carne de conejo.

Palabras clave: Canal, despiece tecnológico, carne, preferencia, consumidor.

Abstract

A sample of 405 young people from Andalusia (Spain), aged between 18 and 32 years and 54.3% of women was subjected to two tests consisting in scoring of photographic images in order to study i) their preference among hind leg, fore leg, loin and thoracic cage joints obtained from the technological division of the rabbit carcass, and ii) their preference between the loin joint and loin chops obtained by transverse cutting of the raquis. In the first test the decreasing degree of preference was the hind leg, the loin joint, the fore leg and the thoracic cage ($P < 0.001$) in both men and women and whether they were rabbit meat consumer or not. In the second test loin joint reached higher score than loin chops ($P < 0.001$) for all the individuals in the sample, for both sexes and for young people who consume rabbit meat, while non rabbit meat consumers showed no difference in preference between the two presentations ($P > 0.05$). The results illustrate the higher acceptance that young consumers may show for joints of the carcass with higher meat content, this suggesting that differences in preference among carcass joints could influence any decisions to purchase cuts of rabbit meat.

Key words: Carcass, technological joints, meat, preference, consumer.

Introducción

Las diversas formas de presentación comercial de la canal entera de conejo son preferidas en distinta medida porque las diferencias en el embalaje y en el aspecto que ven los consumidores condicionan su percepción subjetiva como producto cárnico (González-Redondo y Sánchez-Bonilla, 2013). Por otra parte, en España, el 90 % de la carne de conejo se comercializa en forma de canal entera refrigerada, representando el despiece en trozos un 8,7 % de la carne producida (MARM, 2009). Los despieces obtenidos mediante la división tecnológica de la canal (Blasco y Ouhayoun, 1996) ofrecen alternativas a los consumidores frente a la forma tradicional de canal entera (Petracci y Cavani, 2013), que aportan ventajas tales como poder adquirir una cantidad de carne menor a la de una canal entera, poder comprar selectivamente partes por las que tenga mayor preferencia o poder adquirir piezas ya cortadas que le proporcionen mayor comodidad de cocinado. Las distintas piezas obtenidas en el despiece tecnológico de la canal de conejo difieren en sus características de apariencia y contenido de hueso, principalmente, lo que puede comportar diferencias en el grado de aceptación o preferencia por parte de los consumidores y, por ende, pudiera condicionar la decisión de consumir o de comprar dichos productos. En un intento de proporcionar presentaciones diferenciadas, se han desarrollado incluso productos evolucionados a partir del despiece tecnológico estándar, como son las chuletas o medallones de lomo (Camps, 1990). Por otra parte, por su específica percepción de la carne de conejo (González-Redondo et al., 2010) y por su estilo de vida, de consumo y de hábitos de cocina, los jóvenes pudieran ser un segmento de mercado potencialmente más idóneo o proclive al consumo de despieces de carne de conejo en detrimento de la canal entera, en comparación con los consumidores tradicionales de mayor edad. En este contexto, los objetivos de este trabajo fueron estudiar las preferencias de consumidores jóvenes: i) entre las diferentes piezas obtenidas mediante el despiece tecnológico de la canal de conejo, y ii) entre la pieza de lomo de la canal y las chuletas de lomo.

Material y métodos

Se llevó a cabo una investigación mediante entrevistas personales individuales realizadas en el año 2009, con consentimiento informado, a estudiantes que se escogieron aleatoriamente en la Universidad de Sevilla y en la Universidad Pablo de Olavide (Sevilla), procedentes de toda Andalucía. La muestra incluyó 405 jóvenes de edades comprendidas entre 18 y 32 años, siendo el 54,3 % mujeres. Todas las entrevistas se realizaron por la misma persona encuestadora.

A los sujetos se les mostraron separadamente dos juegos de fotografías, cada una de las cuales se preparó con una dimensión de 10 × 15 cm, con un fondo de color y aspecto neutros y manteniendo la proporcionalidad de las dimensiones del motivo representado. En ambos juegos de fotografías se pidió a los jóvenes que puntuaran cada una según su grado de preferencia o apetencia por la imagen representada como producto cárnico, en una escala de Likert con puntuaciones

Figura 1. Fotografías utilizadas para evaluar las preferencias entre las piezas de la canal por consumidores jóvenes; de arriba abajo y de izquierda a derecha: pata trasera, pata delantera, pieza lomo y caja torácica.

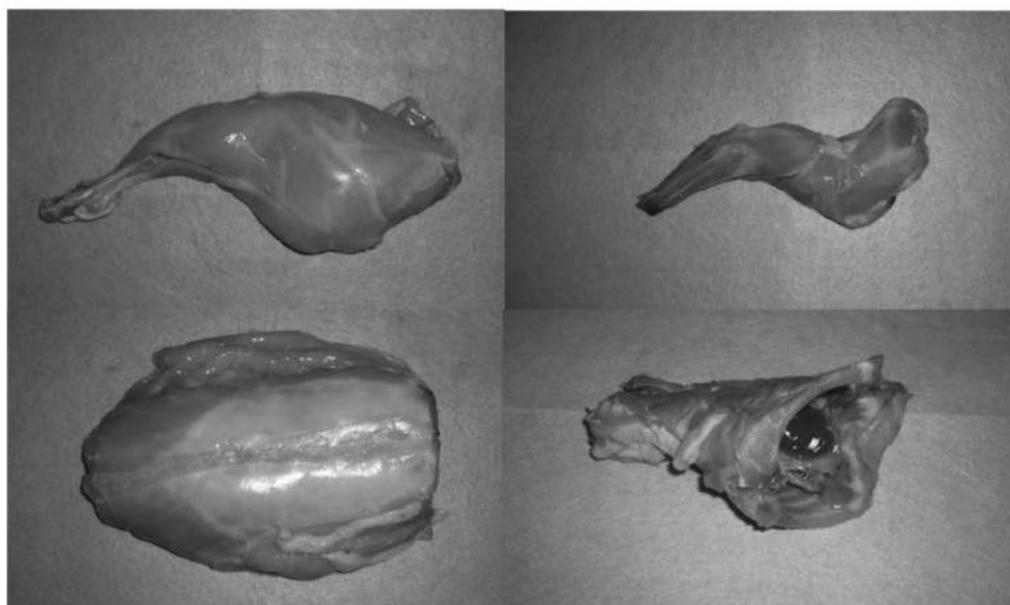
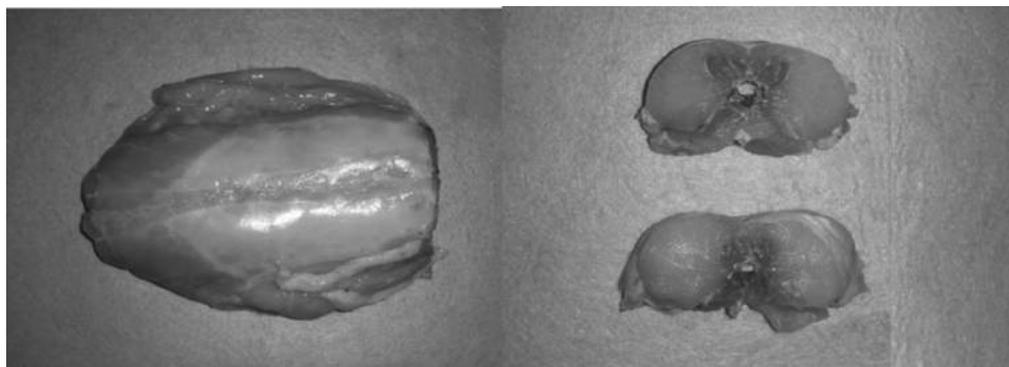


Figura 2. Fotografías utilizadas para comparar la preferencia entre la pieza lomo (izquierda) y las chuletas de lomo (derecha) por consumidores jóvenes.



de 1 a 5 según la percibieran como nada atractiva, poco atractiva, indiferente, atractiva o muy atractiva, respectivamente. Cada juego de fotografías se barajaba antes de mostrarlo al sujeto para evitar la influencia del orden de presentación de las imágenes a juzgar.

El primer juego se componía de cuatro fotografías (Figura 1), cada una de las cuales incluía una imagen de las piezas del despiece tecnológico de la canal realizado según los criterios armonizados propuestos por Blasco y Ouhayoun (1996): pata trasera, pata delantera, pieza lomo y caja torácica.

El segundo juego constaba de dos fotografías (Figura 2), una de las cuales incluía una imagen de la pieza lomo procedente del despiece tecnológico de la canal (Blasco y Ouhayoun, 1996) y la otra incluía una fotografía de dos chuletas o medallones de lomo obtenidos por sección transversal al raquis de la pieza lomo (Camps, 1990).

Además, a los encuestados se les preguntó si en la actualidad consumían carne de conejo.

Los análisis estadísticos de los resultados se realizaron con el programa SPSS 15.0 (SPSS Inc., 2006) y consistieron, para el primer juego de fotografías, en pruebas de Kruskal-Wallis para analizar las diferencias entre las puntuaciones otorgadas por los sujetos a las cuatro piezas del despiece tecnológico, seguidas de pruebas *post hoc* de comparaciones múltiples C de Dunnett. Para el segundo juego de fotografías, las diferencias de puntuaciones entre la pieza lomo y los medallones de lomo se analizaron mediante pruebas *t* para muestras relacionadas.

Resultados y discusión

La Tabla 1 muestra las valoraciones atribuidas por los jóvenes a las piezas obtenidas mediante el despiece tecnológico de la canal de conejo. En todos los casos, tanto para ambos sexos como si los encuestados eran o no consumidores de carne de conejo, hubo diferencias significativas ($P < 0,001$) en la preferencia por las piezas, de manera que de mayor a menor grado de atractivo se situaron la pata trasera, la pieza lomo, la pata delantera y la caja torácica. Esta situación se corresponde con la mayor aceptación que, usualmente, tienen las piezas con mayor cantidad de carne y, por tanto, con menor

Tabla 1. Preferencias de los jóvenes entre las piezas obtenidas en el despiece tecnológico de la canal de conejo (media±error típico).

	n	Pata trasera	Pata delantera	Pieza lomo	Caja torácica	P
Sexo						
Hombre	185	4,19±0,07d	3,32±0,08b	3,72±0,07c	2,42±0,08a	***
Mujer	220	3,45±0,08d	2,59±0,07b	3,08±0,08c	1,53±0,05a	***
Consume conejo						
Sí	170	4,35±0,06d	3,42±0,09b	3,84±0,07c	2,49±0,09a	***
No	235	3,38±0,07	2,56±0,07	3,04±0,07	1,54±0,05	***
Total	405	3,79±0,05d	2,92±0,06b	3,38±0,06c	1,94±0,05a	***

***: $P < 0,001$. ^{a-d}Medias en una misma fila con letras distintas difieren significativamente ($P < 0,05$). Puntuaciones de 1 a 5 según la valoración de la pieza como nada atractiva, poco atractiva, indiferente, atractiva o muy atractiva, respectivamente.

Tabla 2. Preferencias de los jóvenes entre la pieza lomo y las chuletas de lomo de conejo (media±error típico).

	n	Pieza lomo	Chuletas de lomo	P
Sexo				
Hombre	185	3,62±0,07	3,21±0,09	***
Mujer	220	3,08±0,08	2,77±0,08	***
Consumo conejo				
Sí	170	3,82±0,07	3,15±0,09	***
No	235	2,97±0,07	2,84±0,08	n.s.
Total	405	3,33±0,06	2,97±0,06	***

***: P<0,001. n.s.: P>0,05. Puntuaciones de 1 a 5 según la valoración de la pieza como nada atractiva, poco atractiva, indiferente, atractiva o muy atractiva, respectivamente.

contenido de hueso, circunstancia especialmente notable en la pata trasera (valorada en promedio como atractiva), al contrario que en la caja torácica que se caracteriza por su elevado contenido de hueso (González-Redondo, 2010) y que se percibió como poco atractiva. La pieza lomo y la pata delantera recibieron puntuaciones medias dentro del rango neutro, si bien difirieron entre sí.

No obstante, para cada pieza considerada independientemente se atribuyeron unas mayores puntuaciones (diferencias no analizadas estadísticamente) por los hombres que por las mujeres y, también, según que los jóvenes fuesen consumidores de carne de conejo o no. Ambas situaciones se corresponden con la mayor aceptación de la carne de conejo por el sexo masculino y por los consumidores habituados al producto (González-Redondo, 2010; González-Redondo et al., 2010).

La Tabla 2 muestra las puntuaciones otorgadas por los sujetos a las fotografías de la pieza lomo y de las chuletas de lomo obtenidas del mismo tipo de pieza mediante secciones transversales al raquis. Se observó que la pieza lomo fue preferida frente a las chuletas de lomo (P<0,001) por el conjunto de los sujetos de la muestra, por ambos sexos y por los jóvenes que consumían carne de conejo, mientras que los sujetos que no eran consumidores de carne de conejo no mostraron diferencias de valoración entre ambas presentaciones (P>0,05).

Análogamente al primer experimento de valoración de las piezas procedentes del despiece tecnológico, en el segundo experimento la mayor preferencia de los jóvenes por la pieza lomo en comparación con las chuletas de lomo pudo deberse a que percibieran en la primera una mayor porción de carne en comparación con las chuletas, en que las fotografías permiten ver su contenido de hueso. Sin embargo, este resultado se contradice parcialmente con las innegables ventajas que, en la práctica, aportarían las chuletas de lomo cuando deban ser cocinadas (Camps, 1990), como son el hecho de estar ya cortadas y poder graduar cómodamente con ellas la cantidad de carne a incorporar en una ración. Para dirimir esta cuestión sería interesante realizar estudios en los que se enfrente al público con el uso, cocinado y consumo de las piezas y chuletas en cuestión.

En conclusión, los consumidores jóvenes muestran preferencias diferenciales por la presentación de las distintas piezas obtenidas en el despiece tecnológico de la canal de conejo, siendo mejor percibidas aquellas piezas caracterizadas por el mayor tamaño de su masa de carne, como es el muslo, y estando peor consideradas aquellas piezas en las que se percibe mayor contenido de hueso, como es la caja torácica. Esto pudiera condicionar las decisiones de compra de despieces de carne de conejo por parte de este tipo de consumidores.

Bibliografía

- Blasco A., Ouhayoun J. 1996. Harmonization of criteria and terminology in rabbit meat research. Revised proposal. *World Rabbit Science*, 4:93-99.
- Camps J. 1990. Nueva presentación de la carne de conejo chuletas de lomo. *Boletín de Cunicultura*, 50:41-44.
- González Redondo P. 2010. La producción de carne de conejo en Andalucía. En: *La producción de carne en Andalucía. Horcada I (Coord.)*. Ed. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía. Sevilla, pp. 375-395.
- González-Redondo P., Mena Y., Fernández-Cabanás V.M. 2010. Factors affecting rabbit meat consumption among Spanish university students. *Ecology of Food and Nutrition*, 49:298-315.

González-Redondo P., Sánchez-Bonilla A. 2013. *Preferências na forma de apresentação da carcaa comercial de coelho doméstico e bravo em jovens consumidores de Sevilha (Espanha). V Jornadas da Associação Portuguesa de Cunicultura (ASPOC). Escola Superior Agrária de Ponte de Lima (ESAV-IPCV). Refóios do Lima (Portugal). 24-25 de octubre de 2013, pp. 55-56.*

MARM. 2009. *Encuesta Nacional de Cunicultura 2008. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Madrid. <http://www.magrama.gob.es/estadisticas/temas/estadisticas-agrarias/2008/Cunicultura/Memoria/cm7-14332.pdf> [Consultado: 28/04/2014]*

Petracci M., Cavani C. 2013. *Rabbit meat processing: historical perspective to future directions. World Rabbit Sci., 21:217-226.*

SPSS Inc. 2006. *Manual del Usuario de SPSS Base 15.0. SPSS Inc. Chicago.*