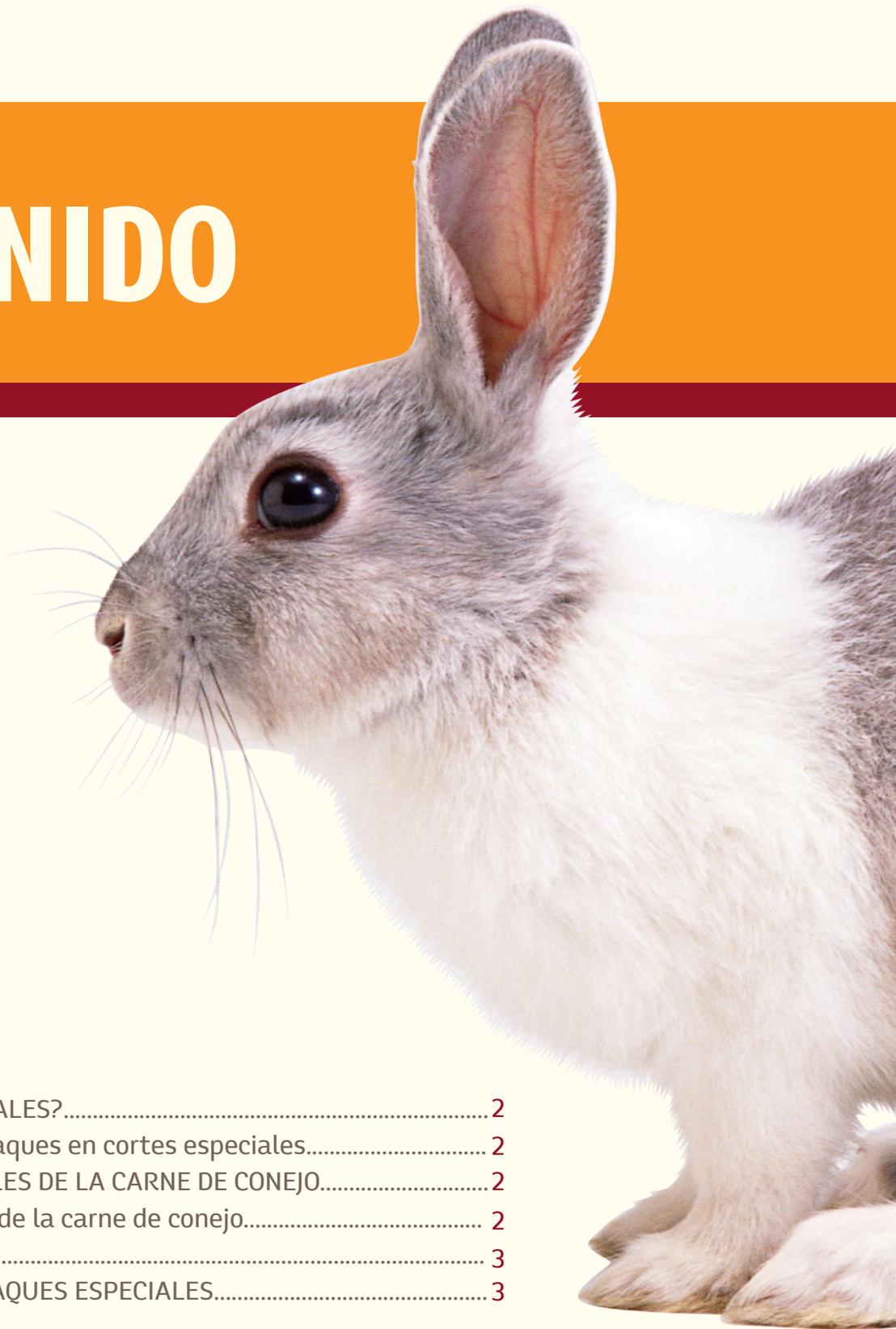


CORTES ESPECIALES Y EMPACADOS DE CARNES DE CONEJOS



CONTENIDO



I. ¿QUÉ SON CORTES ESPECIALES?.....	2
1.1 Importancias de los empaques en cortes especiales.....	2
II. BENEFICIOS NUTRICIONALES DE LA CARNE DE CONEJO.....	2
2.1 Beneficios nutricionales de la carne de conejo.....	2
2.2 Datos nutricionales.....	3
III. TIPOS DE CORTES Y EMPAQUES ESPECIALES.....	3

I. ¿Qué son cortes especiales?

Son todos aquellos que se realizan en función del tipo de alimento que desea preparar de acuerdo a sus características fisicoquímicas.

1.1 Importancias de los empaques en cortes especiales

En el comercio de carnes, los tipos de cortes tienen gran importancia, lo que significa que la perfección que se tenga al fragmentar un animal puede ser la clave para la venta de las piezas y para la fijación misma del precio.

Si un corte de carne no luce bien frente al comprador que busca una parte específica -especialmente frente a aquellos que conocen del tema-, el establecimiento se arriesga a que el producto simplemente se quede en el estante o en el mostrador de la carnicería o negocio.

Hay un amplio segmento de consumidores que a menudo acude a un punto de expendio buscando de una determinada parte de carne para su alimentación.

II. Beneficios nutricionales de la carne de conejo

Considerada como una carne blanca, el conejo es una de las especies que menos grasa contiene, lo que aumenta su digestibilidad, destacando su contenido en proteínas de alto valor biológico, las que mejor asimila nuestro organismo.

2.1 Beneficios nutricionales de la carne de conejo

- Carne de fácil digestión, brinda 140 calorías por cada 100 gramos
- Carne magra, baja en grasas y colesterol
- Elevado contenido en potasio
- Recomendado para mujeres embarazadas y durante la lactancia
- Bajo en sodio. Recomendado en personas con hipertensión
- Recomendado para enfermedades cardiovasculares
- Rico en proteínas
- Contiene vitaminas A, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12, E y K
- Contiene minerales como calcio, potasio, sodio y fósforo



2.2 Datos nutricionales

Nombre del alimento	Agua	Energía	Proteína	Grasa total	Carbohidratos	Fibra dietética total	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Flavina	Rivoflavina	Niacina	Vitamina C	Vit. A equiv. retinol	Ácido grasos mono-insat.	Ác. grasos poli-insat.	Ác. graso saturado	Colesterol	Potasio	Sodio	Zinc	Magnesio	Vit. B6	Vit. B12	Ác. fólico	Folato equiv. FD	Fracción comestible
	%	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mcg	mcg	mcg	mcg	mcg	mcg	mcg	mcg	mcg	mcg	mcg	mcg	mcg	%
Conejo	72.8	136	20	5.5	0	0	0.7	13	213	1.5	0.1	0.1	7.2	0	0	1.5	1	1.6	57	330	41	1.5	19	0.5	7.1	0	8	1
Codorniz	70	134	21.7	4.5	0	0	1.3	13	307	4.5	0.2	0.2	8.2	7	17	1.2	1.1	1.3	70	237	51	2.7	25	0.5	0.4	0	7	0.7
Pato	54.3	326	16	28.6	0	0	1	15	188	1.8	0.1	0.2	5.6	0	63	11.5	3.3	9.6	84	204	59	1.8		0.1	0.3	6		0.6
Pavo	70.4	70.4	20.4	8	0	0	0.8	15	178	1.43	0.06	0.1	4	0	2	2.9	1.9	2.2	68	266	65	2.2	22	0.4	0.4	0	8	0.7
Pollo	65.5	65.5	17.1	15.8	0	0	0.8	10	166	1	0.06	0.1	6.5	0	38	6.6	3.4	4.5	73	196	68	1	19	0.3	0.3	0	6	0.7

III. TIPOS DE CORTES Y EMPAQUES ESPECIALES

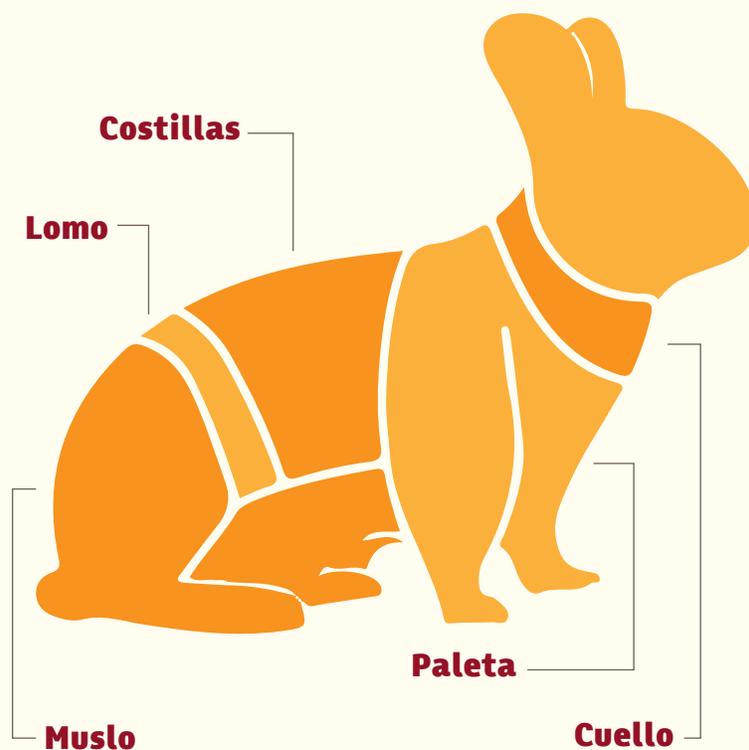
3.1 CONEJOS

Es una carne con infinitos beneficios nutricionales, pero se debe enfatizar que uno más allá de la nutrición es su gran versatilidad gastronómica, ya que admite una amplia variedad de formas de preparación.

Una ración de carne de conejo aporta más del 100% de la cantidad diaria recomendada de vitamina B3, casi el 40% de vitamina B6 y el triple de las necesidades de vitamina B12.

La carne de conejo tiene un alto contenido en fósforo, y es fuente de selenio y potasio.

Cortes de carne de conejo



Entre los principales cortes o piezas podríamos describir lo siguientes:

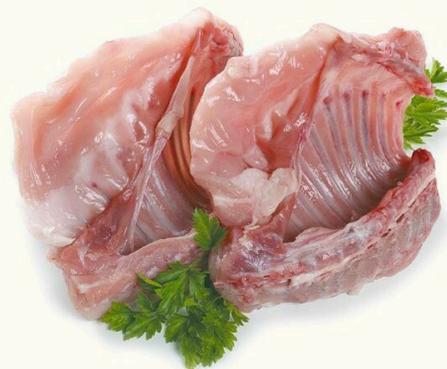
Lomo: Los lomos de conejo son carnosos y se caracteriza por la nobleza de su carne tierna y fibrosa.



Filete de lomo: Es el filete que se obtiene al deshuesar el lomo. Es la parte más carnosa pero la más noble de todas las piezas. Es práctica, rápida y fácil de consumir, apta para todas las edades especialmente los niños.



Muslo: Es la carne más magra y carnosa del conejo. Es apreciada por los paladares más exquisitos por la finura de su carne.



Costillas: Es la parte que se encuentra antes del lomo. La carne que contienen es particularmente tierna y sabrosa. Es una porción muy apreciada para elaborar guisos y arroces.



Hígado: El hígado de conejo es muy rico en vitaminas, con 10 gramos de hígado se ingiere la cantidad diaria recomendada de Vitamina A.



Paletillas: Se cocina rápidamente adaptándose a todos los métodos de cocción, aunque es muy apreciada por los amantes de las barbacoas y hornos de leña y sobre todo por los niños.

Procesamiento de los conejos



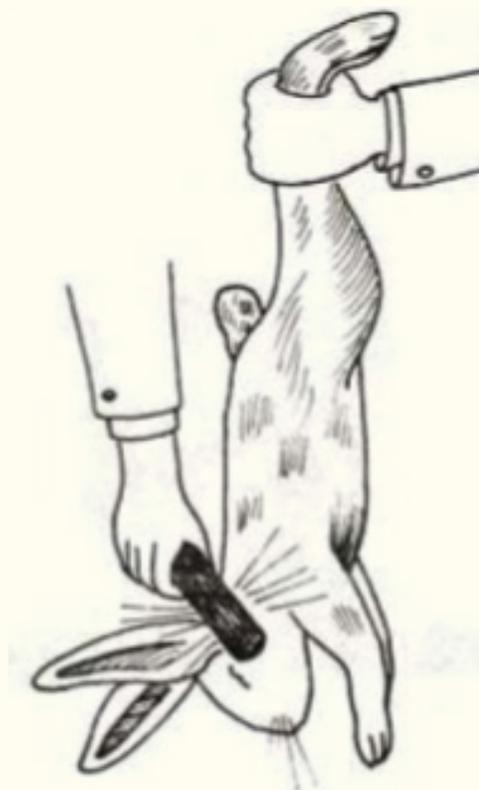
Recepción y descarga: Los animales serán descargados lo antes posible después de su llegada. Si no puede evitarse el retraso de la operación, se les protegerá de las inclemencias del tiempo y se les proporcionará una ventilación adecuada.

Serán sacrificados lo antes posible, teniendo en cuenta que podrán permanecer en el mata-dero antes del sacrificio en condiciones de reposo y ayuno un máximo de 8 horas.

Los contenedores o jaulas donde se transporten animales se manipularán con cuidado y se prohíbe arrojarlos, dejarlos caer o volcarlos. Los conejos se descargarán con cuidado para no causarles daños ni heridas.

Sujeción: Los conejos podrán ser suspendidos para su sacrificio, siempre que se tomen las medidas adecuadas para que los conejos que vayan a someterse al aturdimiento se encuentren en un estado de relajación que permita efectuar dicha operación con eficacia y sin pérdida de tiempo innecesario.

Los animales se presentarán en una posición que permita realizar el aturdimiento y el sacrificio con facilidad y precisión durante el tiempo necesario.



Aturdido y sacrificio: No deberá practicarse el aturdimiento cuando no sea posible sangrar a los animales inmediatamente después. Las operaciones de aturdimiento se realizarán de modo que se garantice que el estado de inconsciencia del animal sobrevenga inmediatamente y se prolongue hasta su muerte, a continuación se presentan 3 métodos para el aturdimiento del animal:

Método 1: Aturdimiento, método más practicado en el campo, sujetando al animal con la mano izquierda por las patas traseras estando este con la cabeza hacia el suelo y golpearlo en la nuca con la derecha, el conejo queda noqueado y se procede a degollarlo, de este modo se evita el sufrimiento del animal.

Si se practica inadecuadamente se producen severos golpes en el animal por la inexperiencia y se coagula la sangre lo que perjudica la calidad de carne.

Método 2: Dislocación de vértebras, tomar al animal con las dos manos, por la cabeza y las patas traseras y separarlas rápidamente con alargamiento brusco, luego se procede a degollarlo.

Método 3: Nivel industrial, primero el aturdimiento que se hace con aturridor eléctrico que deja al animal totalmente insensible al dolor, inmediatamente se procede al degollamiento, caso contrario el animal se vuelve a recuperar a los 130 segundos.

Los aparatos para aturdir tendrán indicadores (ya sean de tiempo, intensidad, carga, etc.) o dispositivos de alarma para que sólo se utilicen de manera adecuada.



Sangrado: El sangrado de los animales que hayan sido aturridos comenzará lo antes posible después del aturdimiento y se deberá efectuar de manera que se provoque un desangrado rápido, profundo y completo. En cualquier caso, deberá efectuarse el sangrado antes de que el animal recobre el conocimiento.

Se sangrará a los animales objeto de un aturdimiento mediante la incisión de, al menos, una arteria carótida o de los vasos de los que nacen. Tras la incisión de los vasos sanguíneos, no se someterá a los animales a ninguna otra operación de preparación de la canal ni a estimulación eléctrica alguna antes de que haya cesado el sangrado.

Acondicionamiento de las canales: Tras el sacrificio se acondicionarán las canales realizando las operaciones de corte de orejas y patas, desollado, eviscerado, etc. asegurando el mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

Desollado: Retirar la piel; para ello se efectúan incisiones en las extremidades posteriores, se despellejan totalmente para seguir por el abdomen y tórax hasta llegar a la cabeza. Las pieles pueden pasar al secadero.



Evisceración: Consiste en la abertura del abdomen por la línea media, extrayéndose intestinos, ciego, colon, estómago y vejiga de la orina. El hígado queda en la canal.

Maduración de la Carne: El período mínimo de oreo y maduración de la carne tras el sacrificio debe ser de 2 horas, con el fin de conseguir la máxima calidad del producto.

Corte: Se realizan los cortes de acuerdo a los cortes deseados, estos pueden ser lomo, muslos, cuartos traseros, cuartos delanteros, hígado, entre otros.



Empacado: Se empaca en bandejas de poliestireno expandido y plástico film para conservar su frescura o bien en bolsas de empaque al vacío. El producto se refrigera a temperaturas no mayores a los 4°C.

