



EFECTO DE LA INCLUSIÓN DE OMEGA-3 SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA CANAL EN CONEJOS

Berenice Sanchez Mendoza¹, Susana Flores Villalva ¹, Elsa Angelica Contreras Contreras ¹ y Elba Rodríguez Hernández ¹

¹ Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias. bermar_@hotmail.com

La carne de conejo se clasifica como un alimento bajo en colesterol y con alto contenido de ácidos grasos insaturados, su inclusión en las dietas para personas mayores o con problemas cardiovasculares podría ser benéfico (Lin y Connor, 1990). Las dietas adicionadas con ácidos grasos, pueden reducir la cantidad de grasa en la canal de los conejos, estabilizar el tejido muscular y modificar la actividad enzimática (Corino et al., 2002). Por tal motivo el objetivo del estudio fue evaluar el efecto de la inclusión de omega-3 (Ω -3) sobre la composición y características fisicoquímicas de la canal en conejos. Se utilizaron 12 conejos con un peso vivo promedio de 1.5 kg distribuidos aleatoriamente en dos tratamientos, de dos bloques cada uno, los animales fueron sacrificados de acuerdo a la NOM-033-ZOO-1995, para medir el rendimiento de la canal, morfometría, pH. Los animales que consumieron Ω -3 presentaron mayores indicadores morfométricos en comparación a los otros tratamientos. El pH muscular fue más alto para los tratamientos que no contenían Ω -3. El rendimiento de la canal de las hembras suplementadas con Ω -3 fue mayor en comparación a los demás tratamientos. La importancia de la adición de omega-3 radica en el interés por mejorar la calidad de la carne y aumentar la utilización de ácidos grasos poliinsaturados.

1. Corino, C., Mourot, J. Magni, S., Pastorelli, G. y Rosi, F. 2002. Influence of dietary conjugated linoleic acid on growth, meat quality, lipogenesis, plasma leptin and physiological variables of lipid metabolism in rabbits. *J. Anim. Sci.* 80:1020-1028.
2. Norma Oficial Mexicana. NMX-FF-105-SCFI-2005. Productos pecuarios-carne de conejo en canal - calidad de la carne- clasificación.