



CAMBIOS EN LAS CARACTERISTICAS DE LA CANAL Y EFECTO DEL SEXO EN CONEJOS ADICIONADOS CON OMEGA-3

Berenice Sanchez¹

¹ INIFAP. bermar_@hotmail.com

La producción de carne de conejo, puede ofrecerse al mercado como un producto comercial, con un contenido de grasa menor al 9%. Los ácidos saturados y los monoinsaturados constituyen la parte principal de los ácidos grasos de los triglicéridos de la grasa de la carne, una ventaja que presenta el consumo de carne de conejo es su alto contenido de ácidos grasos poliinsaturados (PUFA), los cuales son considerados favorables para la salud. El objetivo fue evaluar los cambios en las características de la canal en conejos alimentados con omega-3. Se utilizaron 12 conejos (6 machos y 6 hembras) con un peso vivo promedio de 1.5 kg distribuidos en dos tratamientos, de dos bloques cada uno. Se evaluó la capacidad de retención de agua (CRA), color (Colorímetro Hunter), temperatura de la canal caliente y fría, terneza mediante resistencia al corte (Warner- Bratzler en un analizador de textura TA- XT2 (Texture Technologies Corp., Scarsdale, NY). El omega-3 mejoro algunos (L, b) parámetros de color, tanto en la canal caliente como fría. La canal caliente, en el musculo Longissimus dorsi, presento una mejor terneza en los animales suplementados con omega-3, sin embargo, la canal fría únicamente mejoro en el caso de las hembras. Los conejos sin suplementar presentaron mayor retención de agua en el bíceps femoris. La adición de omega-3 mejoro algunos parámetros en la composición de la canal, sin embargo, se necesita una investigación más amplia para obtener resultados más concretos.