



## Evaluación sensorial de carne de conejo alimentado con romero y tomillo

María Zamira Tapia Rodríguez<sup>1</sup>, Minerva Jaurez Espinosa<sup>1</sup> y Jesus José Puente Berumen<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Centro Universitario UAEM Amecameca. uaem.zamira.tapia@gmail.com

### RESUMEN

La presente investigación procura indagar en carne de conejo, la cual se consume poco en nuestra población, en este trabajo se presenta una nueva propuesta saludable, para la cual se alimentó un grupo de conejos a base de alimento comercial el cual fue implementado con plantas antioxidantes que se producen en nuestro país, las plantas agregadas a estos alimentos son romero (*Rosmarinus Officialis* L y tomillo (*Thymus vulgaris*), los cuales se presentan en cantidades de 1.5% y 3% de inclusión para ambos. El objetivo general de este trabajo consiste en comparar diferentes muestras mediante evaluación sensorial de la carne de conejo para conocer la aceptación que tiene la sociedad ante esta carne y su variación en las propiedades sensoriales, siendo éstas: color, textura, olor y sabor; además el grado de aceptación de las mismas. Para ello se presentan cinco muestras diferentes en las cuales se encuentran los distintos tratamientos de cada carne para comparar cuales son las diferencias en cuanto a sus características organolépticas y su aceptación. Las personas sometidas a la evaluación fueron 63 alumnos del Centro Universitario UAEM Amecameca, de las diferentes carreras, a los que se les realiza una evaluación subjetiva a catadores no entrenados. Luego del análisis de datos se puede afirmar que la carne de conejo alimentado con adición de romero y tomillo representa una opción favorable como alimento por sus beneficios nutricionales y organolépticos. La población encuestada la considera una carne de aroma intenso, de sabor agradable, color claro y buena aceptación.