



## **FORMULACION, EVALUACION NUTRIMENTAL Y MICROBIOLÓGICA EN CARNE DE CONEJO PARA HAMBURGUESA**

LETICIA RODRÍGUEZ SERRANO<sup>1</sup>

1 Instituto Tecnológico de Roque, Extensión Apaseo el Alto, Gto.. lety2789@hotmail.com

La producción de carne de conejo es una opción para el desarrollo de ciertas regiones rurales y suburbanas, principalmente en aquellas donde existen altas densidades de población, se puede considerar como un sistema alternativo de producción, además es una especie que presenta una considerable aceptación y/o consumo de esta carne. Las razas más populares para la producción de carne son las razas Neozelandés y Californiano, sin embargo, no se utilizan en la producción de carne en forma "raza pura", sino generalmente como cruce de progenitores, por lo que obtienen animales "híbridos" con alto potencial de conversión (*Oryctolagus cuniculus*). La carne de conejo posee características importantes que lo convierten en una opción viable para poder incrementar rápidamente la disponibilidad de proteína animal y bajo contenido en grasa (5%). El objetivo de este trabajo fue la elaboración de carne para hamburguesa a base de carne de conejo y su respectivo análisis sensorial, mediante una prueba hedónica, los resultados se analizaron por medio de una prueba de estadística descriptiva. La carne en fresco se realizó un análisis proximal un análisis microbiológico utilizando todo el conejo de forma integral debido a su tamaño, por triplicados y mediante las técnicas estandarizadas del AOAC (2012). Los resultados que se obtuvieron en la carne de conejo fresca sus características fisicoquímicas, se encontraron dentro de los parámetros establecidos; mientras las propiedades nutrimentales demostraron una buena CRA y un bajo CE, en el análisis sensorial obtuvo una buena aceptabilidad al igual que el análisis microbiológicos que se encuentra dentro de la normatividad vigente.