

BOLETÍN No. 380 ->>

El embutido tiene mayor cantidad de proteínas y menos grasa, en comparación con los productos de cerdo, pollo y pavo.

Las salchichas de conejo tipo Frankfurt son ideales para ser consumidas por niños y deportistas de alto rendimiento.

En el Centro de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Autónoma de Aguascalientes se está desarrollando un embutido hecho a base carne de conejo, una innovación en el ámbito de tecnología de alimentos, así lo dio a conocer Rafael Alejandro Casillas Peñuelas, académico e investigador a cargo de este proyecto científico.

Casillas Peñuelas explicó que en México es bajo el consumo de carne de conejo a pesar de que es un alimento altamente nutritivo y con bajos niveles de grasa, características que se pueden aprovechar para personas que requieren productos sanos, de buen sabor y consistencia, por lo que es una opción viable para un mercado infantil y de deportistas de alto rendimiento.

El investigador explicó que en España es muy común encontrar carne de conejo en la elaboración de diversos platillos como la Paella Valenciana, además de que también lo comen en fresco y al mojo de ajo. En contraposición en nuestro país es poco comercializado este alimento, es por ello que la UAA propone la creación de una salchicha tipo Frankfurt como opción distinta a lo que se oferta actualmente en el área de embutidos ya que predominan los realizados con pollo, pavo y cerdo.

Aclaró el académico que este trabajo científico emplea gazapo o cría de conejo de cero a seis meses de vida, con un peso aproximado de tres kilos en canal, del cual se aprovecha un kilo 100 gramos de carne para la industrialización del embutido; dijo que se están empleando insumos provenientes de Alemania, España y Francia, con buenos resultados, ya que los ingredientes son de gran calidad.

Rafael Alejandro Casillas Peñuelas aclaró que este proyecto es único en el país, y que la salchicha de conejo tipo Frankfurt, que está en pleno desarrollo en la UAA tiene mejoras en cuanto al color, pureza, masticabilidad, gomosidad y dureza por señalar algunos parámetros fisicoquímicos que se están estudiando; además de que su valor energético es de 154 kilocalorías por cada 100 gramos, inclusive aporta mayor cantidad de proteína y aproximadamente 3 por ciento de grasa, cantidad muy baja en comparación con una de cerdo que registra un 26 por ciento.

Finalmente, Casillas Peñuelas recalcó que este proyecto congrega a un equipo multidisciplinario en el que colaboran diversas áreas del Centro de Ciencias Básicas de la UAA y otras instituciones como la Universidad Autónoma de Zacatecas, el Centro de Investigación Alimentación y Desarrollo A.C. campus Hermosillo, así como la Universidad Politécnica de Valencia, en España.

