

# Nueva presentación de la carne de conejo: "chuletas de lomo"

Jaime Camps

(XV Symposium de Cunicultura, Murcia, 1990: 113-116)

## Introducción

Los productos de consumo para tener una penetración de mercado positiva deben apoyarse en cuatro pilares básicos:

- a) calidad de producto.
- b) buena y atractiva presentación.
- c) económico comparativamente con lo percibido.
- d) distribución que llegue al máximo número de consumidores.

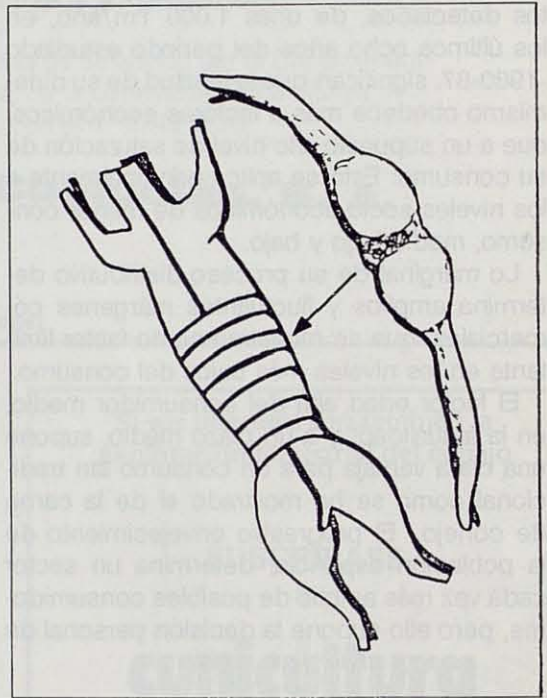
En la producción y comercialización de la carne de conejos son tres las bases que ya se cumplen normalmente, aunque son necesarias ciertas mejoras de cara al Mercado Común Europeo, pero una base importante, como es la presentación, requiere urgente mejora o ampliación.

Existen estudios de mercado, iguales en todo el mundo, en los que se afirma que el 70% de las compras son decididas en el lugar de la compra. De aquí nació el "merchandising" que tiene por objeto lograr que el producto se venda por sí mismo.

Hoy, la gran mayoría de las canales de conejo se venden enteras, muchas aún colgadas de la barra de la pollería, buena mayoría ya en mostradores frigoríficos, pero con la cabeza por delante mostrando la parte menos cárnica y la cabeza mostrando los ojos, que son repugnantes para algunos compradores.

La presentación troceada en bandejas, común sólo en grandes superficies (hipers o supermercados grandes) siempre es en canales partidas a lo largo del espinazo, lo mismo que "siempre" suelen hacer los/las vendedoras si se les pide nos lo sirvan troceado, mal proceso con el que se obtiene una gran cantidad de esquirlas que son muy

molestas al comerlo por hallar troceadas todas las vértebras.



Esquema de troceado de las "chuletas de lomo" descritas en el presente artículo.

He publicado desde hace trece o catorce años la forma de evitar una buena parte de esta formación de esquirlas, incluso con dibujos, en escritos varios, en el "Tratado de Cunicultura" con sus cursillos e incluso en un folleto promocional de la carne de conejo editado por ASESCU y lamentablemente ha tenido mínimos seguidores.

## Propuesta

Quisiera insistir sobre ello, con la confianza de que pueda servir para una mejora de

# BEBEDEROS PARA CONEJOS



Bebedero montado directamente sobre el tubo PVC rígido 22 x 22  
INOX. Ref. 4.001  
TUBO. Ref. 4.101



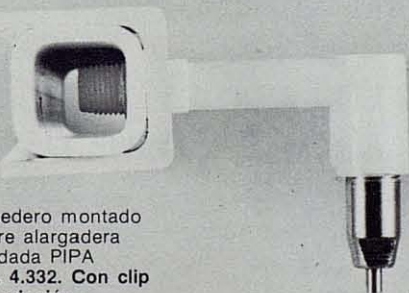
Conjunto de placa de fijación INOX., codo en ángulo recto y bebedero INOX. (para jaulas de malla cuadrada o rectangular).  
Ref. 9.002



Bebedero INOX., montado sobre alargadera.  
DE 55 mm. Ref. 4.304  
DE 90 mm. Ref. 4.307  
DE 120 mm. Ref. 4.305



Conjunto de placa de fijación INOX., codo en ángulo recto y bebedero INOX. (para todas las jaulas de malla y varilla).  
Ref. 9.003



Bebedero montado sobre alargadera acodada PIPA Ref. 4.332. Con clip de sujeción.



Conjunto placa fijación para toda clase de jaulas, malla, varilla y cemento.  
Ref. 9.003 - B



## EL BEBEDERO MAS VENDIDO EN EL MUNDO

Disponemos de bebederos y accesorios para toda clase de explotaciones avícolas, cunículas y porcícolas.

LUBING IBERICA, S.A. - Parcela Nido R-40, Pol. Ind. de Bayas - Tels. (947) 33 10 40 y 33 10 41  
Fax. (947) 33 02 68 - 09200 MIRANDA DE EBRO (Burgos)

***Nuevas oportunidades para ampliar sus conocimientos en la producción de conejos***

## **CURSO TEORICO-PRACTICO DE CUNICULTURA**

1 - 5 OCTUBRE 1990

## **CURSO DE REPRODUCCION E INSEMINACION ARTIFICIAL**

8 - 10 OCTUBRE 1990

Un nutrido panel de especialistas tratarán de:  
MANEJO, INSTALACIONES, ECONOMIA, PROGRAMAS DE  
MEJORA, ALIMENTACION, REPRODUCCION,  
HIGIENE Y ENFERMEDADES

GRAN NUMERO DE PRACTICAS EN LAS INSTALACIONES  
CUNICOLAS DE LA ESCUELA, QUE DISPONE DE  
160 MADRES Y SU ENGORDE

Plazas limitadas

**Solicite mayor información o reserva de matrícula a**

### **REAL ESCUELA DE AVICULTURA**

Plana del Paraiso, 14. 08350 ARENYS DE MAR (Barcelona)  
Tels.: (93) 792 11 37 - 792 31 41. Fax: (93) 792 31 41

la presentación y con ello un aumento del consumo de la carne de conejo.

Si bien la canal del pollo es fácilmente dividida en cuartos homogéneos e igualmente preferidos (muslos y pechugas), la canal del conejo no lo es por su forma anatómica, con unos cuartos muy desiguales y más si lo hacen por "longitud" como he comprobado varias veces, por lo que a uno le tocan los muslos y gran parte del lomo y a otro la espaldita y el costillar, lo que no estimula su consumo. Amén de que vuelves a encontrar astilladas las vértebras.

Las costumbres de compra van variando muy rápido y son muchas las personas que agradecen la selección de los productos según sus preferencias o necesidades.

De hallarse en el mercado, súper o pollería, una presentación de sólo muslos o sólo lomos, o sólo delanteros -en especial para arroces y más económico- con toda seguridad aumentaría el consumo.

La presentación de sólo "muslos" es fácil y ya correcta. También la del "tercio delantero". Sólo decidir si va con la cabeza y el hígado, que es algo a estudiar. Donde puede mejorarse la presentación es en el "lomo", ya que entero es una forma semicilíndrica poco atractiva.

Tal como se indica en el título propongo la presentación del lomo en chuletas, por su uso parecido y forma, con las chuletas de cabrito o de cordero.

Los cortes se hacen entre la última vértebra lumbar y el sacro para separar los muslos y entre la última costilla y la primera vértebra lumbar para separar el lomo del tercio delantero.

Veamos lo que representa cada una de estas porciones para que pueda valorarse posteriormente.

J. Ouhayoun y D. Delmas -1989- en un trabajo muy extenso, señalan el siguiente cuadro según peso de las canales, que abarca desde los pesos de canales "tipo pesado" de Francia, Italia, Rusia, etc. y el peso de las canales "tipo ligero" de España, UK, USA, etc.

Peso de las canales	1.600 g	1.400 g	1.200 g
Peso muslos, %	31,56	30,22	31,50
Peso lomo, %	22,10	20,67	21,38
Peso costillas, %	10,60	10,77	9,76
Peso espaldita, %	21,18	22,10	21,57
Peso cabeza, %	6,28	7,02	6,92
Timo-tráquea-pulmón, %	2,12	2,39	1,95
Peso riñones, %	0,98	1,05	1,09
Peso hígado, %	4,94	5,56	5,69
	100	100	100

Ouhayoun & Delmas, 1989.

Este estudio nos sirve para comprobar que las canales más pesadas tienen algo más de parte cárnica, poco significativo, pero, aunque no señalado en el cuadro, tienen un tres o cuatro por ciento mayor cantidad de grasa, por lo que pierden la valoración de carne con mínimos de grasa y por sus otras características, su valoración como carne dietética. Creo que debemos mantener la canal "tipo ligero" que tenemos en España.

### Material y cálculos

Sin querer analizar tantas porciones, sólo las mínimas y separar cabeza e hígado, por si se desean expender aparte, he realizado un estudio sobre canales españolas, seleccionando aquéllas con peso aproximado de 1,150 Kg y estado normal de engrasamiento y conformación. Dieron los siguientes pesos y porcentajes:

Peso de las canales: 1.150 g		
	Peso, g	%
Muslos	360	31,3
Lomo	285	24,8
Delantero (costillas + espalda)	335	29,2
Cabeza	95	8,2
Hígado	75 g	6,5
Total	1.150	100

Pude comprobar que el lomo mejoraba enormemente la presentación si se partía, como si de un salchichón se tratase, en cinco o seis "chuletas" y que presento en esta comunicación como novedad, pudiendo verse lo atractivas que son, tanto en la posible presentación en bandeja, como ya en la sartén antes de freír (con poco aceite) y una vez cocidas, teniendo excelente aceptación incluso por personas que normalmente no consumen carne de conejo.

Por encuesta por separado a 10 amas de casa, después de haberles mostrado las tres presentaciones: muslos, lomo en chuletas y delanteros (con cabeza e hígado) el valor percibido de las tres presentaciones dio lo siguiente sin grandes variaciones:

Delantero:

70% del valor de la canal entera.

Muslos y chuletas de lomo:

160% del valor de la canal entera.

Según esto, los ingresos obtenidos por la canal de conejo se aumentan en un 20% sobre los que se obtendrían de expendirse las canales enteras:

% lomo	24,8	→	redondeado 56%
% muslos	31,3		
% delantero (con cabeza e hígado)	43,9	→	44%

$$56\% \times 1,60 = 89,60$$

$$44\% \times 0,70 = 30,80$$

$$\underline{120,40} \quad 20,4\% \text{ más}$$

Comparando con un precio actual, por ejemplo de 800 pesetas/Kg de la canal entera, las diversas partes deberían venderse a:

-Lomo en chuletas y muslos a 1.280 Ptas.

-Delanteros (+ cabeza e hígado) a 560 Ptas.  
(800 x 0.7).

Precio al que podría añadirse el coste de la bandeja o estar incluido en el beneficio extra.

Por conejo se obtendría el siguiente beneficio:

$$\text{Venta canal entera } 1,150 \text{ kg} \times 800 = 920 \text{ ptas.}$$

Venta en bandejas:

$$56\% \text{ lomo+muslos} \times 920 \times 1,6 = 825 \text{ ptas.}$$

$$44\% \text{ delantero} \times 920 \times 0,7 = 283 \text{ ptas.}$$

$$\text{Total} = 1.108 \text{ ptas.}$$

*Beneficio extra 188 ptas.*

El objetivo no es sólo el económico, que cito únicamente como estímulo para el matadero y detallista, sino que prioritariamente es para que pueda aumentarse el consumo de la carne de conejo al mejorarse la presentación al consumidor.

### Conclusiones

Veamos otra vez las "chuletas de lomo de conejo" ya cocinadas -ligeramente fritas o a la plancha como tiende la cocina nueva- como conclusión, pudiendo verse tienen más carne que las chuletas de cordero o cabrito; tienen menos hueso y sobre todo con mínima proporción de ácidos grasos saturados en comparación con las chuletas de cordero, ácidos grasos saturados que en las dietas modernas deben prescribirse o reducirse al mínimo. □

