

NUEVA PRESENTACION DE LA CARNE DE CONEJO  
"CHULETAS DE LOMO"

JAIME CAMPS, Miembro de ASESCU Nº1

GALLINA BLANCA PURINA S.A. Paseo de San Juan, 189 - 08037 BARCELONA

- INTRODUCCION -

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 carnica y la cabeza mostrando los ojos, que son repugnantes para algunos compradores.

La presentación troceada en bandejas, común solo 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.

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. Lamentablemente ha tenido mínimos seguidores.

#### - PROPUESTA -

Por la comunicación presente, quisiera insistir sobre ello, con la confianza de que pueda servir para una mejora de la presentación, y con ello un aumento del consumo de la carne del conejo.

Si bien la canal de pollo es fácilmente dividida en cuartos homogéneos e igualmente preferidos (muslos y pechugas), la canal de 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 vuelve 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, super 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 indico en el título de la comunicación, propongo la presentación del lomo en chuletas, por su uso parecido y forma, con las chuletas de cabrito o de cordero. Veremos cómo son más adelante.

En las fotografías que muestro puede verse una opción de distribuir dos conejos en tres bandejas, presentación que mejora en la práctica. En una los cuatro muslos o piernas traseras (750 gr) en otra los dos lomos (sin cortar longitudinalmente)(570 g) y en la última los delanteros con cabeza e hígado incluido (1 kg) ( o de un solo conejo )(500 gr.)



↗ 4 muslos

los costados del palo, entre la primera  
vertebra lumbar y el sacro, se observan  
los nódulos, y entre la cuarta costilla y  
la primera vertebral la mayor parte del  
tubo del tendón de aquella.

delantero

Veamos lo que representa cada una de estas  
partes, para que pueda verifíquese  
posteriormente.



algunas veces el palo se rompe en la parte  
de la articulación de la rodilla, o en la  
parte de la articulación del pie.

2 lomos

4-5

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	1.400	1.200
peso muslos %	31.56	30.22	31.50
peso lomo %	22.10	20.67	21.38
peso costillar %	10.60	10.77	9.76
Peso espaldita %	21.18	22.10	21.57
Peso cabeza %	6.28	7.02	6.92
Timo-tráquea-pulmo.%	2.12	2.39	1.95
Peso riñones %	0.98	1.05	1.09
Peso hígado %	4.94	5.56	5.69
Diferencia	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

5

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 CALCULOS -

Sin querer analizar tantas porciones, sólo las mínimas y separar cabeza e hígado, por si se desean expedir aparte, he realizado un estudio sobre canales españolas, seleccionando aquellas 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 gr.

	peso	%
Muslos	360 g.	31.3
Lomo	285 g.	24.8
Delantero (costillar + espalda)	335 g.	29.2
Cabeza	95 g.	8.2
Hígado	75 g.	6.5
	1.150 g.	100

(Camps 1990)

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 en las fotos lo atractivas que son,

63

tanto en la posible presentación en bandeja, como ya en la sartén antes de freir (con poco aceite) y una vez cocidas, teniendo excelente aceptación incluso por personas que normalmente no consumen carne de conejo.



7

...de la carne se separan los huesos y se separan los 10 ampollos que  
se sacan de la carne. De los 10 ampollos se sacan 9 para la  
preparación de las salsas y 1 para el mollo.



7-8

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 dió 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 obtenido por la canal de conejo se aumentan en un 20% sobre los que se obtendrían de expenderse las canales enteras:

% lomo	24.8	redondeando -->	56%
% muslos	31.3		
% delantero (con cabeza e hígado)	43.9	---->	44%

$$56\% \times 1.60 = 89.60$$

$$44\% \times 0.70 = 30.80$$

$$\underline{\underline{120.40}} \quad 20.4\% \text{ más}$$

Comparando con un precio actual, por ejemplo de 800 pts. kg. de la canal entera, las diversas partes deberían venderse a:

Lomo en chuletas, y muslos a 1.280 pts.  
(800 x 1.6)

Delanteros (+ cabeza e hígado) a 560 pts.  
(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:

Venta canal entera 1,150 kgx800= 920 pts.	=====
---	-------

Venta en bandejas:

56% lomo+muslos x 920 x 1,6 = 825 pts.	=====
--	-------

44% delantero x 920 x 0.7 = 283 pts	---
-------------------------------------	-----

total	1.108 pts.
-------	------------

=====
-------

Beneficio extra 188 pts.

El objetivo no es sólo el económico, que cito únicamente como estímulo para el matadero y detallista, sino que prioritariamente 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



11

12

de cordero, a.g. saturados, que en las dietas modernas deben proscribirse o reducirse al mínimo.

Esta nueva presentación, y otras que puedan crearse, puede servir de estímulo a la compra y consumo, en beneficio de la cunicultura.

