



**Nombre del alumno: Pablo Einer
Sántiz Ruíz**

**Nombre del profesor: MVZ. Sandra
Edith Moreno López**

**Nombre del trabajo: Operaciones de
un matadero cunicula**

Materia: Zootecnia de conejos

Grado: 7o. Cuatrimestre

Grupo: A

OPERACIONES DE UN MATADERO

RECEPCIÓN Y DESCARGA

- Los conejos llegan en las jaulas al muelle de descarga, pasando a la zona de recepción cubierta para un ligero descanso.
- Una vez pesados son llevados a mano o por un transportador de rodillos se acercan las jaulas hasta el punto de sacrificio que suele estar en la zona de recepción.
- Es necesario aplicar algún método de aturdimiento antes de proceder al sacrificio propiamente dicho. En esta especie se utiliza el electroshock o aplicación de una pequeña descarga eléctrica para que el animal se aturda y no sufra.
- Seguidamente puede procederse al sacrificio.

SACRIFICIO Y DESANGRADO

- Métodos de sacrificio
 - Desnucado: Por golpe en la nuca con la mano, pero tiene el inconveniente de que provoca un hematoma en la región de la nuca y cuello que afea el aspecto de la canal.
 - Torsión de la cabeza: Con dirección hacia arriba que produce la rotura del cuello, existen aparatos (ganchos) que producen la luxación de las vértebras.
- Para desangrado se puede recurrir a
 - Extirpación de un ojo; No conviene hacerlo si el mercado exige canales con ojos.
 - Degollado: Consiste en cortar la yugular y la carótida para que, colocado el animal boca abajo pierda la mayor cantidad posible de sangre.
 - Corte de la cabeza: Es interesante ya que permite utilizar la cabeza para la extracción de hormonas hipofisarias, y para usar el cerebro como medio de cultivo en los laboratorios especializados.
- La sangre (5% del peso vivo) se recoge en una canal metálica. La zona de sacrificio y desangrado es considerada la zona sucia, debiendo estar separada del resto mediante un tabique de obra o aluminio

DESOLLADO

- Comprende la retirada de la piel del animal, estando este colgado de las patas traseras. Representa entre el 13-15% sobre el peso vivo, y las patas un 5%. En la actualidad existen máquinas que realizan esta operación.

EVISCERADO E INSPECCIÓN SANITARIA

- Realizado un corte, por la línea media del cuerpo, desde el ano hasta el esternón, y sin perforar la vejiga de la orina, ni intestinos, y menos la vesícula biliar, se extraen los intestinos, ciego, colon, estómago y vejiga de la orina. Representan el 18-20% del peso vivo.
- En la canal sólo queda el hígado (sin la vesícula biliar), el corazón y pulmones.
- La inspección sanitaria por parte de un veterinario tiene como objetivo comprobar la calidad higiénico-sanitaria de la canal para consumo.

LIMPIEZA

- Si se ha cuidado la higiene, la canal puede pasar directamente al oreo, sin realizar una limpieza de la misma.
- En caso de lavarla, se utilizará agua limpia y fría, debiendo colocar el animal con la cabeza hacia arriba.

OREO Y MADURACIÓN

- Ambos son importantes para la calidad de la carne.
- El periodo mínimo de oreo y maduración debería ser de 2 horas. El oreo es necesario para eliminar la humedad en la parte del tejido subjuntivo en contacto con el aire, lo cual evitará que las canales se peguen dentro de las cajas de presentación.
- En el proceso de maduración la carne sufrirá una evolución bioquímica que hará que el músculo se transforme en carne y ésta aumente sus características dietéticas, de textura y sapidez.
- La canal se enfriará y se mantendrá a temperaturas bajas (2-5°C).

EXPEDICIÓN

- Las canales, colocadas en cajas y cubiertas por un papel céreo o de plástico autorizado, están listas ya para ser enviadas a los diferentes puntos de destino, en furgones isoterms.

REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

Camacho, Á. (2010). *Manual de cunicultura*. ISBN 84-607-3797-7

Lebas, F. *El conejo. Cría y patología*. F.A.O. Ed. Mundi-Prensa. Madrid: 1986