



**Nombre de alumno: Ana Guadalupe Del
Ángel Vázquez**

Nombre del profesor: MVZ. Sandra E. Moreno

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

Materia: Zootecnia de conejos

Grado: 7mo Cuatrimestre

Grupo: Medicina Veterinaria

Ocosingo, Chiapas a 13 de noviembre de 2020

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.

Una vez allí se procede al sacrificio

No obstante, 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.

SACRIFICIO Y DESANGRADO

Sacrificio

Desnucado

Por golpe en la nuca con la mano. Tiene el inconveniente de que provoca un hematoma en la región de la nuca y cuello que afea el aspecto de la canal.

Torción de la cabeza

Hacia arriba que produce la rotura del cuello. Existen aparatos (ganchos) que producen la luxación de las vértebras.

Desangrado

Extirpación de un ojo

No conviene hacerlo si el mercado exige canales con ojos.

El degollado

Consiste en cortar la yugular y la carótida para que, colocado el animal boca abajo pierda la mayor cantidad posible de sangre.

Por 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.

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 del 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

OREO

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.

MADURACIÓN

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.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BASELGA, M y BLASCO, A.- Mejora genética del conejo de producción de carne. Ed. MundiPrensa. Madrid. 1989.
- BUXADE, C. Zootecnia. Bases de la producción animal. Tomo IX y IV. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 1995.
- BLAS, C y otros.- Alimentación del conejo. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.1989
- LEBAS, F. y otros.- El conejo. Cría y patología. F.A.O. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 1986.
- REAL ESCUELA OFICIAL Y SUPERIOR DE AVICULTURA.- Tratado de cunicultura. Ed. Real Escuela Oficial y Superior de Avicultura. Arenys de Mar. Barcelona. 1980.