

# OPERACIONES DEL 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

### 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

### Sacrificio

Necesario aplicar algún método de aturdimiento antes de proceder al sacrificio

Se utiliza el electroshock o aplicación de una pequeña descarga eléctrica para que el animal se aturda y no sufra

## Sacrificio y desangrado

### Métodos de sacrificio

#### Desnucado

Golpe en la nuca con la mano

Provoca un hematoma en la región de la nuca y cuello que afea el aspecto de la canal

#### Torsión de la cabeza

Hacia arriba que produce la rotura del cuello

Existen aparatos que producen la luxación de las vértebras

### Para conseguir el desangrado

La cana se requiere hacer una herida

#### Extirpación de un ojo

No conviene hacerlo si el mercado exige canales con ojos

#### Degollado

Consiste en cortar la yugular y la carótida

Colocado el animal boca abajo pierda la mayor cantidad posible de sangre

#### Corte de la cabeza.

Permite utilizar la cabeza para la extracción de hormonas hipofisarias

Para usar el cerebro como medio de cultivo en los laboratorios especializados

## Desollado

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

Sin perforar la vejiga de la orina, ni intestinos

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 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

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.

Son importantes para la calidad de la carne

Periodo mínimo de oreo y maduración debería ser de 2 horas

### Oreo

Es necesario para eliminar la humedad en la parte del tejido subyuntivo en contacto con el aire

Evitará que las canales se peguen dentro de las cajas de presentación

## Expedición

Las canales, colocadas en cajas y cubiertas por un papel céreo o de plástico autorizado

Listas ya para ser enviadas a los diferentes puntos de destino, en furgones isoterms