

- **Materia:** Zootecnia de conejos
- **Tema:** Operaciones de un matadero cunicola
- **Carrera:** Medicina veterinaria y zootecnia
- **Cuatrimestre:** 7º
- **Alumno:** Edgar Uriel Encino López

OPERACIONES DEL MATADERO

RECEPCION Y DESCARGA

Los conejos llegan en las jaulas, se descargan y se les da un ligero descanso, posteriormente son pesados y llevados hasta el punto de sacrificio. En ese punto se procede a aplicar un método de aturdimiento como el electroshock para que el animal permanezca aturdido y no sufra

SACRIFICIO Y DESANGRADO

Podemos elegir de entre dos métodos: a) el desnucado (golpe en la nuca con la mano) b) torsión de la cabeza (rotura del cuello).

Para conseguir el desangrado se produce una herida, pudiéndose hacer: a) extirpación de un ojo, b) degollado (cortando la yugular y la carótida), c) corte de la cabeza

DESOLLADO

Retirado manual o por medio de máquinas de la piel del animal, estando colgado de las patas

EVISERADO E INSPECCION SANITARIA

Se procede a realizar un corte, por la línea media del cuerpo, desde el ano hasta el esternón, sin perforar ningún órgano y posteriormente se extraen, dejando solo el hígado el corazón y los pulmones. Seguido de esto se realiza una inspección del canal para comprobar la calidad higienico-sanitaria para su consumo.

LIMPIEZA

En caso de mantener una higiene en la matanza se puede pasar directamente la canal, sino debe realizarse una limpieza utilizando agua limpia y fría, escurriendo al animal sujetado con la cabeza hacia arriba.

OREO Y MADURACION

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 subyuntivo 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)

EXPEDICION

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

BIBLIOGRAFÍA

Ángeles Camacho Pérez, L. A. (2010). *MANUAL DE CUNICULTURA*. Obtenido de
<https://cdn.continuemos estudiando.abc.gob.ar/uploads/51681abb-ed7d-45df-a3dd-b63f84ff1ed0.pdf>