

RAZAS DE CONEJO PARA CARNE

MVZ. ÁNGEL GABRIEL HERNÁNDEZ



CONEJO AZUL AMERICANO

Azul Americano. Conejo bueno para carne, pelo y exposición. Con buenos cuidados, el Americano puede ser un animal longevo y fuerte.

Nació como conejo para carne y piel, el estándar americano dice que su peso está en 4 kgs para los machos y 4.5 kgs para las hembras en su peso adulto. De cuerpo alargado, bajo en los hombros, la línea superior se eleva por encima de los cuartos traseros y otra vez hacia abajo. El color del Azul Americano, se supone que es el más azul de todos los conejos azules.

Desde el desarrollo del tipo compacto y comercial de conejo, como el New Zealand y los californianos, la raza Americana ha perdido su posición como líder y ahora es completamente ignorado por el mercado comercial. En estos momentos hay un pequeño número de criadores esperanzadores que mantienen esta raza viva.

REPRODUCCIÓN

Son fértiles durante todo el año pero la mayor cantidad de nacimientos se dan durante la primera mitad del año. El periodo de gestación dura 32 días y las camadas oscilan normalmente entre 4-12 individuos.



Conejo Beverén

Color Azul: Matiz claro de Azul lavanda, libre de colores plateados

Conformación: Espalda larga y ancha, con forma mandolina, de ancas y patas bien desarrolladas, el hueso de la pata es recto y fuerte. Empezando en los hombros, se forma un arco en la mitad de la espalda y acaba el arco en las caderas

Parámetros productivos: Peso adulto: No menor a 3.62Kg



Gigante de Flandes

El Gigante de Flandes original era de tamaño impresionante, pesaba alrededor de 6.5 Kg, y de color grisáceo oscuro con chispeado blanco o bandas blancas en las patas, con largas orejas. Hoy en día, gracias a los esfuerzos de los criadores de Gigantes de Flandes, podemos encontrar esta raza en 7 variedades (colores): negro, azul, beige, gris claro, rojizo, acero y blanco, y en tamaños de 6 a 8 kg. siendo una efectiva raza mejoradora de tamaño.



El conejo Gigante de España es una raza de conejo que se explota principalmente para la producción de carne, ya que es una excelente productora de carne de alta calidad.

La carne de conejo es muy magra, especialmente en el lomo, donde el porcentaje de grasa es de alrededor del 1%.

Es un conejo de lujo, con una belleza majestuosa.