

MATANZA EN CONEJOS

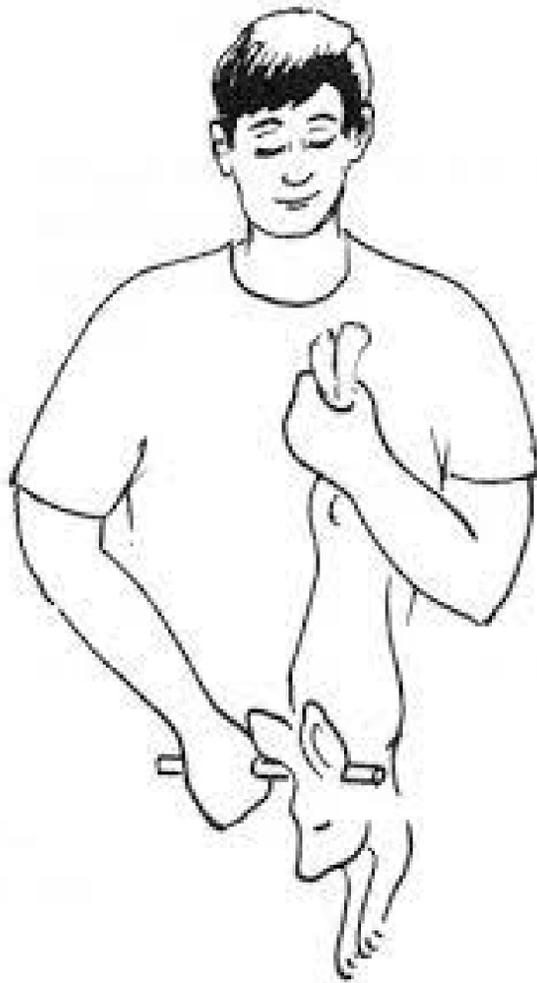
2 Elección de un animal de 5 ó 6 meses de edad para lograr mayor rendimiento

Los mejores conejos pesarán entre 2,5 y 3,5 kg.

3 Antes del sacrificio se les proporcionará una dieta que contenga algunas hierbas aromáticas, como el tomillo, que transfieren un sabor muy agradable a la carne

Los animales deben permanecer 12 horas sin alimento antes del sacrificio, pero se les debe dar agua normalmente

1 El sacrificio significa la matanza y preparación de los animales para consumo y se cumple mediante las siguientes etapas



4 El lugar en el que se hace la matanza será limpio e higiénico

5 FORMA DE SACRIFICIO

El desnucamiento del animal constituye la forma técnica de sacrificio

Este método, aunque es dificultoso y requiere mayor práctica, es el más eficiente.

6 Consiste en matarlo agarrando, con una mano, las patas traseras y poniendo los dedos de la otra mano alrededor del cuello del animal; se hace un movimiento que acerque un poco las manos y luego se da un estirón fuerte separando las manos, sin soltar al animal, para que la columna vertebral se separe del cráneo.

INSENSIBILIZACION

Para sacrificar un conejo lo primero que debemos hacer es dejarlo inconsciente

Uno de los métodos comunes es tomando al animal de las patas posteriores con la mano izquierda del operario, con la mano derecha se toma un bolillo y se golpea con fuerza en la base del cráneo detrás de las orejas.

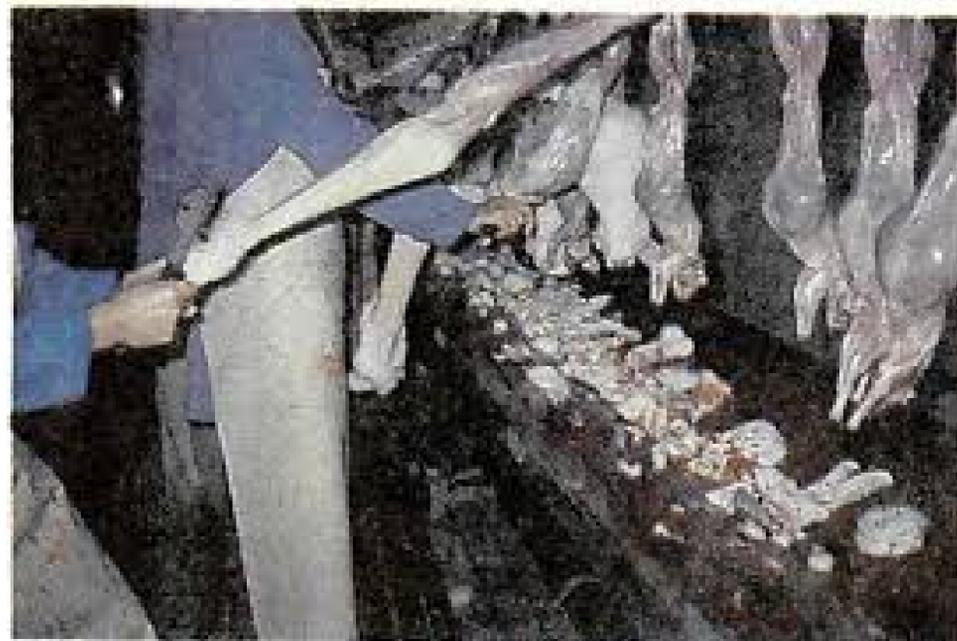


Cortando la yugular

DESANGRADO

Inmediatamente insensibilizado el conejo se cuelga.

Se inserta el gancho entre el tendón y el hueso de la pata derecha por encima del cornejo. Seguidamente se toma un cuchillo bien afilado y se corta la yugular. Hay que asegurarse que exista un buen desangramiento, con el fin de que la carne tenga buen color.



DESOLLADO

Se cortan los extremos de las patas delanteras y luego se hace una incisión en la piel inmediatamente debajo del cornejo de la pata fija, se inserta el cuchillo bajo la piel en la cara interna de la pata y se abre hasta la raíz de la cola. Se sigue hasta el corvejo de la otra pata. Se separan con cuidado los bordes de la piel de la canal y se tira la piel hacia abajo. Cuando el mercado exige la presencia de la cabeza se la debe dejar en la canal, de lo contrario se la debe quitar en el momento del desangrado



EVISCERADO

se hace una incisión en la pared abdominal de la canal. Se hace un corte longitudinal por la I línea media del vientre desde la cola hasta el cuello, se saca las vísceras no comestibles, y se dejan intactos el corazón, el hígado y los riñones. Debe tenerse mucho cuidado que los pelos no se pongan en contacto con la carne. Se debe lavar bien para darle una buena presentación de la carne