

Carne de conejo, alternativa alimenticia saludable

Especialistas de la región Sur de Jalisco impulsan su producción

Su bajo porcentaje de grasa, su cantidad de proteínas, además de estar libre de sustancias promotoras del crecimiento, hacen de la carne de conejo una buena alternativa de producción y consumo.

En Jalisco, sin embargo, hasta el momento es poco explotada y aunque si se cuenta con producción, no se compara con la que existe en zonas como el Estado de México, Tlaxcala y Puebla, que son altos consumidores de esta carne, explicó el investigador del Centro Universitario del Sur (CUSur), de la UdeG, Rodolfo Palomera Palacios.

Ante este panorama, el CUSur busca impulsar esta producción; para ello realizó un censo en el que se constató que casi 100 por ciento de la producción de conejo se da a nivel de traspatio, lo que se considera como cunicultura familiar, ya que no rebasan la cantidad de 50 animales y existen sólo pocas granjas establecidas.

“La idea es fomentar la producción de carne de conejo en nuestro Estado. Sí hay, pero queremos que se produzca más, y queremos que los estudiantes tengan conocimiento de esta especie, porque es una gran alternativa de producción que puede resolvernos muchos problemas alimentarios”, señaló Palomera Palacios.

La carne de conejo, argumentó, es alta en hierro y en proteínas; no produce colesterol, es baja en calorías y grasas; contiene vitaminas y minerales; es altamente digestible y recomendada para la alimentación de los niños que apenas van a recibir sus primeros bocados sólidos y personas de la tercera edad.

“Es una alternativa saludable y segura porque el conejo, por naturaleza, no puede recibir anabólicos, ni promotores de crecimiento; se desarrollan de manera natural, ya que para que puedan hacer su función esas sustancias, se necesita alrededor de 15 por ciento de grasa corporal, y el conejo tiene como máximo 5 por ciento”, precisó.

Palomera Palacios recordó que hace dos décadas ya se decía que ésta sería la carne del futuro, pero aún falta concientizar a la población sobre sus ventajas, ya que desgraciadamente no se consume mucho, a pesar de ser una carne segura por no tener residuos de sustancias nocivas para la salud.

En cuanto a la vinculación que existe entre el CUSur y este sector productivo, Palomera Palacios dijo que el objetivo es formar asociaciones para que los productores puedan recibir más apoyo. Y por esta razón realizan un censo, con el objetivo de conocer cuántos productores existen y cuántos se van a atrever a trabajar. En la región Sur tienen censados, por el momento, a 28 productores, pero se estima que hay entre 50 y 60.

A T E N T A M E N T E

"Piensa y Trabaja"

Guadalajara, Jal., 20 diciembre de 2017

Texto: Laura Sepúlveda

Fotografía: Archivo UdeG

Etiquetas:

[Rodolfo Palomera Palacios](#) [1]

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/carne-de-conejo-alternativa-alimenticia-saludable>

Links

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/rodolfo-palomera-palacios>