

## Caracterización de un producto cárnico tipo jamón elaborado con carne de conejo (*Oryctolagus cuniculus*)

*Characterization of a meat product type made from rabbit (*Oryctolagus cuniculus*) meat*

**Juan José Luna Guevara**

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México  
[juanj.luna@correo.buap.mx](mailto:juanj.luna@correo.buap.mx)

**José Mariano López Fuentes**

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México  
[lombriculturapepe\\_buap@yahoo.com.mx](mailto:lombriculturapepe_buap@yahoo.com.mx)

**María Lorena Luna Guevara**

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México  
[lunaguevara@yahoo.com.mx](mailto:lunaguevara@yahoo.com.mx)

Número 08. Julio – Diciembre 2015

### Resumen

Los productos de carne de conejo son una alternativa para los consumidores que requieran productos nutritivos y bajos en grasa. Por lo anterior el objetivo de esta investigación fue desarrollar un producto cárnico tipo jamón con carne de conejo. A estos productos cárnicos se les realizaron análisis de composición proximal, microbiológicos y sensoriales. De acuerdo con la normatividad mexicana y El contenido proteico de  $16.31 \pm 0.05$ , el jamón se clasificó como “fino”, y presentó una cantidad de grasa de  $3.68 \pm 0.05$ . Después de 28 días de almacenamiento los recuentos microbiológicos se encontraron en los límites permisibles. La evaluación sensorial sugiere una buena aceptación del producto, las calificaciones lo ubican en un rango de entre “me gusta poco” y “me gusta moderadamente”. La utilización

de carne de conejo para la elaboración de productos cárnicos, es una alternativa saludable que permite la diversificación de la industria cárnica en México.

**Palabras clave:** jamón, atributos sensoriales, calidad, composición proximal, conejo.

### Abstract

Rabbit meat products are an alternative for consumers who require products nutritious and low in fat. Therefore the aim of this research was to develop a meat product type rabbit meat ham. These meat products were performed proximate composition analysis, microbiological and sensory. According to Mexican regulations, the protein content is of  $16.31 \pm 0.05$ , the ham was classified as "fine", and presented a fat of  $3.68 \pm 0.05$ . Microbiological counts in permissible limits were found after 28 days of storage. The sensory evaluation suggests a good acceptance of the product, ratings placed it in a range between "I like little" and "I like moderately". Use for the manufacture of meat products rabbit meat, is a healthy alternative that allows diversification of the meat industry in Mexico.

**Key words:** ham, sensory attributes, proximate composition, rabbit.

### Resumo

Os produtos à base de carne de coelho são uma alternativa para os consumidores que exigem produtos nutritivos e com pouca gordura. Portanto, o objetivo desta pesquisa foi desenvolver um tipo de produto de carne de carne de coelho presunto. Estes produtos à base de carne foram realizadas análises proximal, microbiológico e sensorial composição. De acordo com a lei mexicana e o teor de proteína de  $16,31 \pm 0,05$ , o presunto foi classificado como "fina" e apresentou uma gordura  $3,68 \pm 0,05$ . Após 28 dias de armazenamento contagens microbianas foram encontrados nos limites admissíveis. Avaliação sensorial sugere uma boa aceitação do produto, qualificações colocá-lo em um intervalo entre "como pouco" e "gostei moderadamente". A utilização de carne de coelho para a preparação de produtos de carne, é uma alternativa saudável que permite a diversificação da indústria da carne no México.

**Palavras-chave:** presunto, atributos sensoriais, de qualidade, composição centesimal, coelho.