

Consumo de carne de conejos: una consulta entre población de estudiantes jóvenes en Salvatierra

Rabbit meat consumption: a survey among young students in Salvatierra

Tarsicio Medina Saavedra^{1*}, Lilia Mexicano Santoyo¹ Gabriela Arroyo Figueroa¹, María Isabel García Viera¹, Melina Yuliana Ornelas Flores¹, Daniela Guadalupe Ortega Ladinos², Avril Lara López²

¹Universidad de Guanajuato, Departamento de Ingeniería Agroindustrial; ²Universidad de Guanajuato, Escuela de Nivel Medio de Salvatierra.
*tarsicioms@ugto.mx

Resumen

La carne de conejo es una importante alternativa sostenible y nutritiva dentro del sector pecuario, es un buen alimento para incluir en una dieta completa, equilibrada y saludable, con excelente cantidad de proteínas, excelente para desarrollar músculo, además de ser rica en vitamina B12, por lo que es un alimento ideal para mujeres embarazadas y personas de edad avanzada. El objetivo del presente es presentar los resultados del consumo de carne de conejo entre población de estudiantes jóvenes en Salvatierra. Se realizó una encuesta estructurada con 12 reactivos relacionados con el gusto y preferencia en el consumo de carne de conejo por medio de la herramienta Google Forms para permitir la recopilación de la información. La población encuestada consistió en 70% mujeres y 30% hombres. El 24% afirmó que en alguna ocasión ha consumido carne de conejo, la mayoría de manera ocasional, porque les gusta el sabor y principalmente la consumen en su casa. Los que no consumen carne de conejo es porque no la conocen o no les gusta. Se puede notar el desconocimiento sobre las cualidades de la carne de conejo, sin embargo, hay el interés por conocerla y consumirla.

Palabras clave: Cunicultura, alimentos sanos, nutrición.

Abstract

Rabbit meat is an important sustainable and nutritious alternative within the micro-livestock. It is a good food to be included in a complete, balanced and healthy diet. It is rich in B12 vitamin as well as protein for muscle building, an ideal food for pregnant women and elderly. The objective of this work is to present the results of rabbit meat consumption among the young student population in Salvatierra. A structured survey of 12 items was carried out to identify tastes and preferences for rabbit meat consumption. The Google Forms tool was used to obtain information. The surveyed population consisted of 70% women and 30% men. 24% stated that they have consumed rabbit meat on some occasions, most of them occasionally, because they like the taste and mainly consume it at home. Those who do not consume rabbit meat do so because they do not know it or do not like it. There is a lack of knowledge about the qualities of rabbit meat, but there is still interest in learning about it and for consuming it.

Keywords: Rabbit farming, healthy food, nutrition.

Introducción

La producción de carne de conejo en México ha ganado relevancia en los últimos años como una alternativa sostenible y nutritiva dentro del sector agropecuario. El conejo, por su capacidad de reproducción rápida, bajo costo de alimentación y adaptabilidad a distintos entornos, se presenta como una opción viable para pequeños y medianos productores (Vélez et al., 2021). Además, su carne es reconocida por ser rica en proteínas de alta calidad, baja en grasa y colesterol, y por aportar vitaminas y minerales esenciales, lo que la convierte en un alimento saludable ideal para promover en la dieta de la población (FAO, 2020). Es una carne rica en proteínas y aminoácidos esenciales, cuyo balance supera a las otras carnes de consumo tradicional en nuestro país (res, cerdo y pollo) (Dalle y Szendrő 2011), excelente para desarrollar músculo, se encuentra entre las carnes magras con un contenido 140 calorías por cada 100 gramos además de ser rica en vitamina

B12 (Dalle, 2014). De acuerdo con Monereo y Guijarro (2008) la carne de conejo contiene una baja cantidad de grasa (de 4.6 g/100 g de carne) y grasas saturadas del 37% (Pérez 2008) lo que la convierte en un alimento ideal para jóvenes que deportistas.

A pesar de sus bondades, el consumo de carne de conejo en México sigue siendo relativamente bajo, lo que plantea un reto para los productores y para las políticas alimentarias del país (Vélez et al., 2021). Es fundamental fomentar la aceptación y el consumo de esta carne, especialmente entre las generaciones más jóvenes, quienes representan el futuro de las tendencias alimentarias y del desarrollo sostenible. Los jóvenes, por su capacidad de influir en la cultura alimentaria y adoptar prácticas de consumo conscientes, juegan un papel crucial en la expansión del mercado de la carne de conejo.

En este contexto, se hace necesario comprender las percepciones, preferencias y disposición de los estudiantes jóvenes, específicamente en la región de Salvatierra, hacia el consumo de carne de conejo. Este estudio tuvo como objetivo analizar estas variables para identificar las barreras y oportunidades que existen para aumentar la demanda de este producto. Con los resultados, se espera contribuir al diseño de estrategias educativas y comerciales que impulsen el consumo de carne de conejo entre los jóvenes, promoviendo hábitos alimenticios saludables y sostenibles.

Metodología

Se realizó una encuesta estructurada descriptiva con 12 reactivos relacionados con el gusto y preferencia en el consumo de carne de conejo para recoger información sobre las características, comportamientos, opiniones o actitudes de una población joven. Para la elaboración de los reactivos se usó la herramienta Google Forms y se difundió la encuesta por medios electrónicos, para alcanzar una audiencia representativa.

La encuesta fue anónima para garantizar la confidencialidad y transparencia de la recopilación de datos y así fomentar la participación honesta de los encuestados. Se encuestaron 88 estudiantes del Nivel Medio Superior, del 01 de febrero al 31 de marzo del 2024. Después de obtener los datos de la encuesta se graficó y analizó la información

Las preguntas del cuestionario fueron las siguientes:

1. Consumo de carne de su preferencia.
2. ¿Ha consumido Ud. carne de conejo?
3. ¿Con cuanta frecuencia consume Ud. carne de conejo?
4. ¿Cuál es la principal razón por la que consume carne de conejo?
5. ¿En qué sitios usualmente Ud. consume carne de conejo?
6. ¿Qué parte del conejo es la que normalmente prefiere consumir?
7. ¿Sabe Ud. preparar la carne de conejo?
8. Causas por la que no consume carne de conejo
9. ¿Conoce Ud. el contenido nutricional y los beneficios de la carne de conejo?
10. ¿Está dispuesto a consumir carne de conejo?
11. ¿En qué presentación come o comería la carne de conejo?
12. ¿Cómo le gustaría adquirir la carne de conejo?

Las consideraciones al aplicar la encuesta elaborada con Google Forms, se configuraron las siguientes reglas:

1. Los datos se utilizarán solamente con fines docentes y de investigación de mercado.
2. Se abre el archivo en Formularios de Google mediante una liga compartida mediante vía electrónica
3. Se hace clic en iniciar encuesta.
4. Si la referencia en el consumo de carnes es que no consume carne lo conducirá a la pregunta correspondiente.
5. Al finalizar se envía la encuesta.

Resultados y discusión

Después de realizadas gráficas obtenidas durante la encuesta se encontró que los encuestados fueron 70% mujeres y 30% hombres.

En los datos obtenidos de la preferencia de carne de conejo se encontró que solamente el 2% de los jóvenes prefieren la carne blanca, mientras que el 80% las prefieren tanto rojas como blancas y solamente el 3 % no consumen carne (Figura 1). Hay una tendencia creciente hacia la preferencia por carnes blancas sobre las



carnes rojas, por atributos relacionados con la calidad (inocuidad, frescura, textura, color, orgánico y precio) (Jaramillo *et al.*, 2015), preocupaciones relacionadas con la salud y la sostenibilidad. Los jóvenes asocian las carnes blancas, como el pollo y el pescado, con beneficios para la salud debido a su menor contenido en grasas saturadas y su percepción como opciones más ligeras y saludables. En contra parte, las personas que indicaron que no consumen carne de conejo, se debe a que no la conocen (35%), porque no les gusta (20%) y otras razones (33%), dentro de las otras razones está porque lo identifican como mascota. Se requieren campañas educativas y de marketing enfocadas en resaltar los beneficios nutricionales y sostenibles de la carne de conejo, como su bajo contenido en grasa y alto valor proteico, lograron captar la atención de consumidores preocupados por la salud, es posible aumentar su aceptación y consumo, además de integrarla en platillos tradicionales mexicanos para facilitar su adopción (Sánchez y Badiola, 2019 y Dalle y Szendrő, 2011).

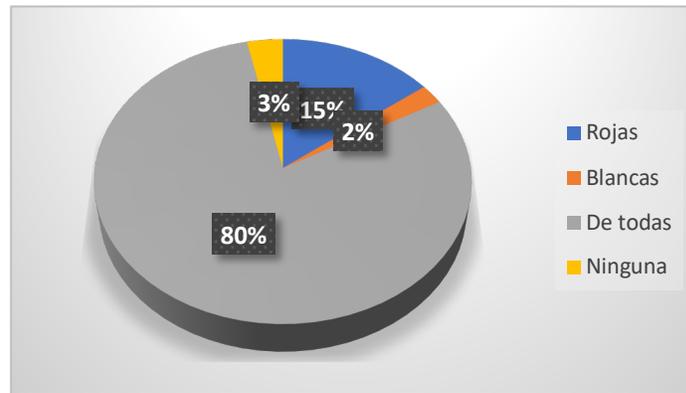


Figura 1. Sobre la preferencia en el consumo de carnes.

De los jóvenes entrevistados el 24% manifiesta haber consumido carne de conejo (Figura 2), de estos el consumo es ocasional (Figura 3) y en casa (Figura 4). Sánchez y Badiola (2019) indican que la carne de conejo no es ampliamente consumida en México, principalmente debido a barreras culturales y a la falta de familiaridad con este tipo de carne. Muchos consumidores asocian el conejo con mascotas o tienen percepciones negativas sobre su sabor.

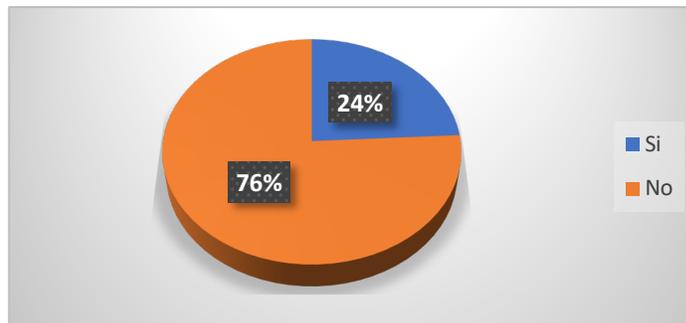


Figura 2. Sobre el consumo de carne de conejo.

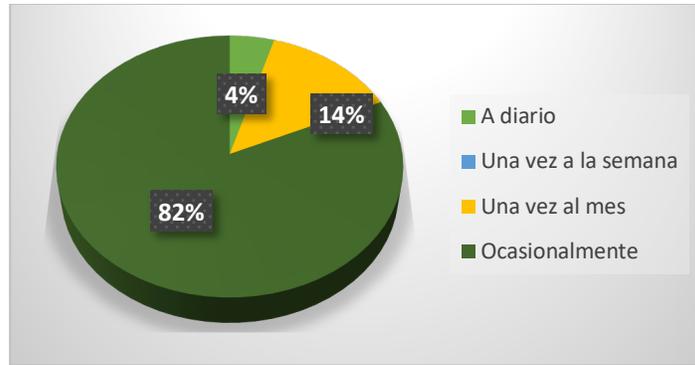


Figura 3. Sobre la frecuencia del consumo de carne de conejo.

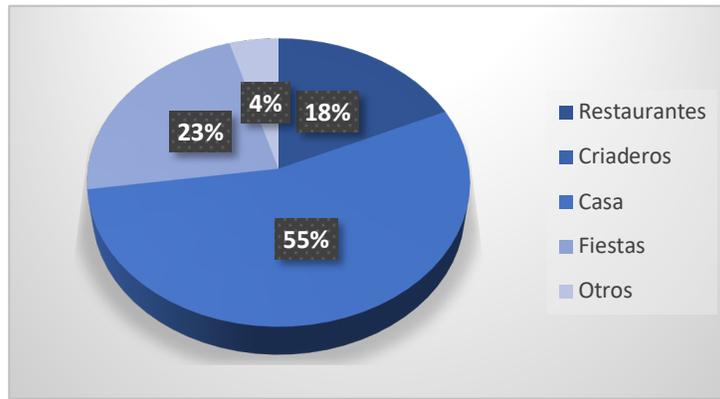


Figura 4. Sobre donde ha consumido carne de conejo

Al cuestionar sobre las razones para consumir carne de conejo, el 50% indica que les gusta el sabor y el 25% la reconocen como una carne saludable (Figura 5). Existe un desconocimiento generalizado sobre los beneficios nutricionales de la carne de conejo. Pese a sus propiedades saludables, la falta de información y promoción adecuada ha limitado su integración en la dieta diaria de los mexicanos (Sánchez y Badiola, 2019).

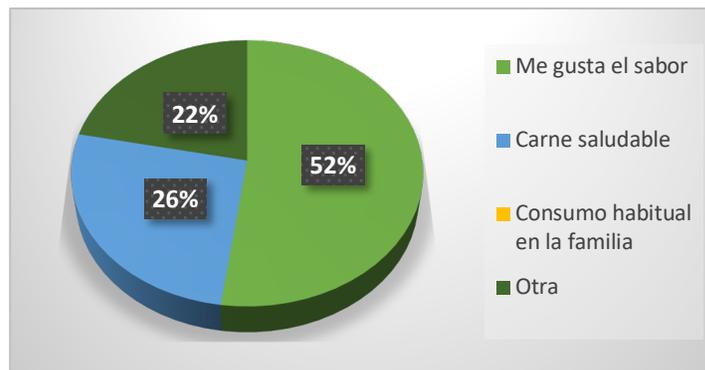


Figura 5. Sobre las razones sobre el consumo de carne de conejo

En relación con las partes del conejo que prefieren el 43% elige las patas traseras y el 30% prefiere el lomo (Figura 6), estas partes del conejo representan las porciones que más músculo tienen con relación a la cantidad de huesos (Pérez *et al.*, 209), aunque solo el 30% reconoce que sabe cómo prepararla (Figura 7).

Esto se debe a poca versatilidad de las preparaciones culinarias y la nula disponibilidad de derivados cárnicos como embutidos y carnes frías (Sanah et al., 2020).

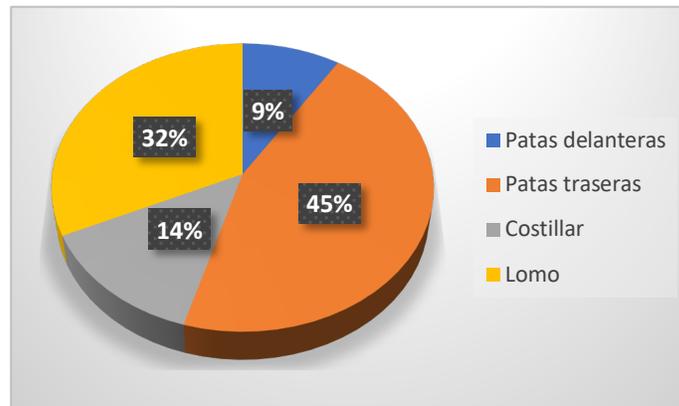


Figura 6 Sobre las partes del conejo que prefiere consumir.

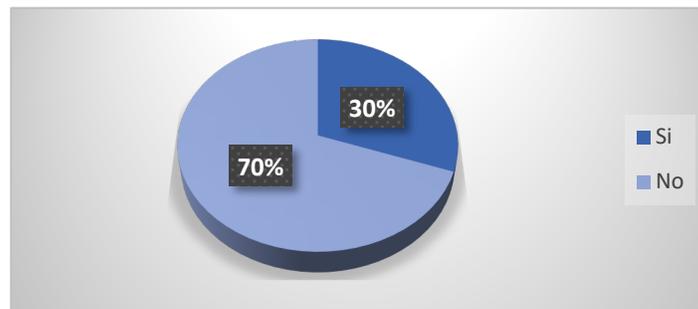


Figura 7. Sobre si saben preparar la carne de conejo

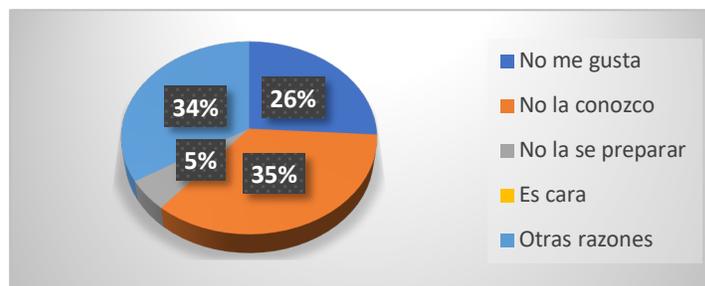


Figura 8. Sobre las causas por las que no consumen carne de conejo

Son embargo después de reconocer el 86% de los encuestados (Figura 9) el desconocimiento de las cualidades de la carne de conejo, el 60% están dispuestos a consumir carne de conejo (Figura 10). De acuerdo con Boer *et al.*, (2017) la salud fue un factor motivador clave para la elección de carnes blancas. Los jóvenes consideraban que estas carnes eran más compatibles con una dieta saludable y equilibrada. Además, aquellos preocupados por su bienestar físico preferían limitar el consumo de carnes rojas debido a sus asociaciones con problemas de salud como la obesidad y las enfermedades del corazón.

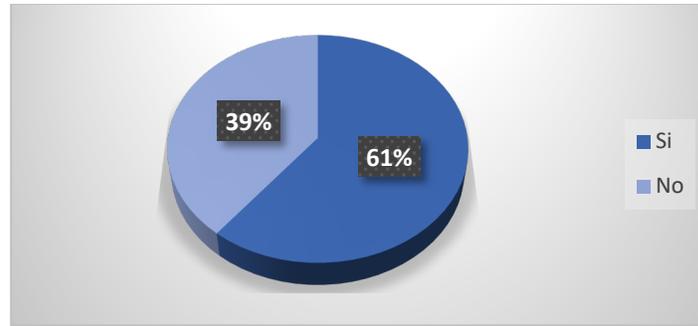


Figura 9. Sobre el conocimiento las cualidades de la carne de conejo.

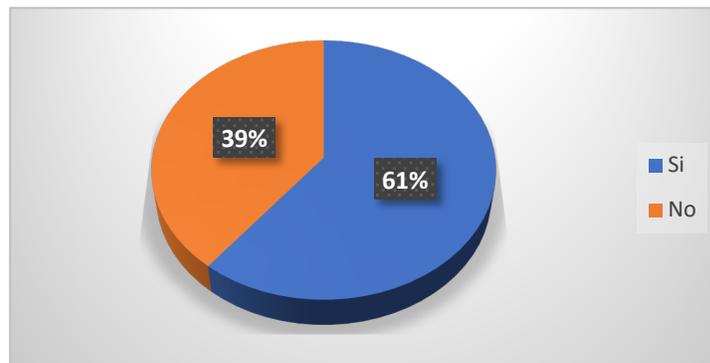


Figura 10. Sobre si está dispuesto a consumir carne de conejo.

En las respuestas sobre la forma en que comen o comerían la carne de conejo (Figura 11) domina la preparación asado (46%) y en barbacoa (30%). La forma en que adquieren o les gustaría adquirir la carne de conejo (Figura 12) es primeramente en el mercado o supermercado (46%) y con el productor (37%).

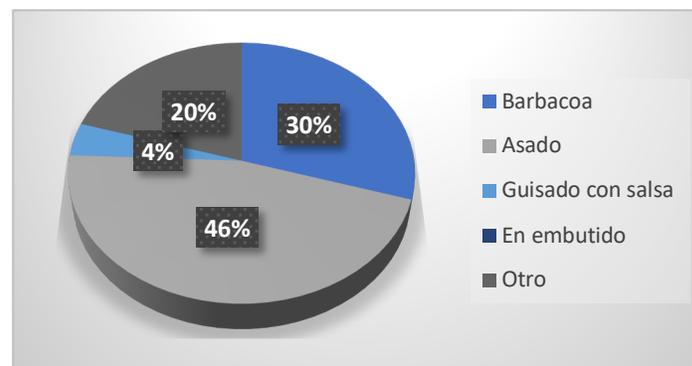


Figura 11. Sobre la forma en que come o comería la carne de conejo.

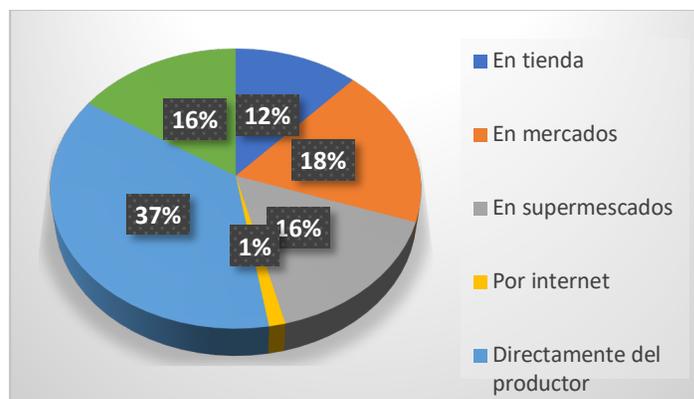


Figura 12. Sobre la forma de adquirir la carne de conejo

Para Combes y Lebas (2003) la carne de conejo es muy versátil en la cocina y se presta a diversas técnicas culinarias, el método de cocción puede influir significativamente en la calidad final de la carne. Los consumidores suelen valorar la carne de conejo por su sabor delicado y su textura suave, que se presta bien para absorber los sabores de las marinadas y condimentos.

Conclusión

El consumo de carne de conejo presenta una oportunidad significativa para promover hábitos alimenticios saludables entre los jóvenes de Salvatierra. A pesar de que solo un 24% de los encuestados ha probado esta carne, la mayoría de ellos la consume ocasionalmente debido a su sabor y beneficios nutricionales. Sin embargo, el desconocimiento generalizado sobre sus propiedades y la percepción cultural negativa representan barreras que deben ser superadas. Es crucial implementar estrategias educativas y de promoción que informen sobre los beneficios de la carne de conejo, fomentando así su integración en la dieta diaria y contribuyendo a un consumo más sostenible en el sector agropecuario.

Referencias

- Boer J. Schösler H. Aiking H. Towards a reduced meat diet: Mindset and motivation of young vegetarians, low, medium and high meat-eaters. *Appetite*. 2017 Jun 1;113:387-397. DOI: 10.1016/j.appet.2017.03.007
- Combes S. & Lebas. F. (2003). Meat quality of rabbit: a review. *Journal of the World Rabbit Science Association*, 11(1), 1-15.
- Dalle Z. A. (2014). Rabbit meat: Nutritional and functional properties. *Meat Science*, 98(3), 392-403.
- Dalle Z. A. & Szendrő, Z. (2011). "The role of rabbit meat as functional food: Promotion and marketing strategies." *Meat Science*, 88(3), 319-331. DOI: 10.1016/j.meatsci.2011.02.017
- Jaramillo J. L., Vargas S. y Guerrero JD. (2015) Preferencias de consumidores y disponibilidad a pagar por atributos de calidad en carne de conejo orgánico. *Revista Mexicana Ciencia Pecuaria*, 6 (1): 221-232. DOI: <https://doi.org/10.22319/rmcp.v6i2.4065>.
- FAO. (2020). Rabbit production systems and strategies for rural development. *World Anim. Rev.*, 69.
- Monereo S. y Guijarro G. (2008) Importancia nutricional de los macro y micronutrientes de la carne de conejo en el organismo. Carne de conejo: equilibrio y salud. *Suplemento de Nutrición No.9. Cunicultura* 33.
- Pérez A. ML Morón F. O., Gallardo, N., Vila, V., Arzalluz F. AM, y Pietrosemoli, S. (2009). Caracterización anatómica y física de los músculos del conejo. *Revista Científica*, 19(2), 134-138. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=95911642005>.
- Pérez J. F. (2008) Dietas hipocolesterolemiantes, ¿para quién? Carne de conejo: equilibrio y salud. *Suplemento de Nutrición No. 10. Cunicultura* 33.
- Sánchez J. P. & Badiola, A. (2019). Acceptance and consumption of rabbit meat in Mexico: A market analysis. *Journal of Agriculture and Food Research*, 3, 100108.

- Sanah, I., Becila, S., Djeghim, F. & Boudjellal, A. (2020). Rabbit meat in the east of Algeria: motivation and obstacles to consumption. *World Rabbit Science*, 28(4), 221-237. <https://doi.org/10.4995/wrs.2020.13419>.
- Vélez I. A., Espinosa G. JA & Aguilar R. F. (2021). Type and characterization of rabbit farmers in Mexico's central states. *Revista mexicana de ciencias pecuarias*, 12(2), 469-486. <https://doi.org/10.22319/rmcp.v12i2.5811>.

