



I SYMPOSIUM INTERNACIONAL DE CUNICULTURA DE ALPHARMA

Tomás M. Rodríguez Serrano

tmrs@asescu.com



Durante los días 9 y 10 de noviembre, Alpharma Animal Health Division celebró la primera edición del Alpharma Rabbit Symposium en Madrid.

Este evento contó con la participación de cerca de un centenar de técnicos especialistas en cunicultura procedentes de Bélgica, Francia, Italia, Holanda, Portugal y España.

Durante dos días se revisaron algunos de los temas de más interés para este sector ganadero.

El profesor Luc Maertens fue en encargado de comenzar el Symposium. La conferencia trató sobre la **producción de leche de la coneja: calidad, cantidad y principales factores que la afectan**. Para conocer la cantidad de leche producida por las conejas domesticas se pueden emplear métodos directos, es decir, ordeñando las conejas; aunque se suelen utilizar sistemas indirectos bien, controlando la lactación, pesando a los gazapos o la madre después de mamar, o bien, controlando el crecimiento de los gazapos ya que se ha descrito que hay una correlación entre la producción láctea de la madre y la ganancia de peso diaria de los gazapos, hasta los 21 días de edad, es mayor del 0,90. Así en hembras multíparas se estima que producen entre los días 0 a 28 de 7.0 – 8.0 kg, algo así como 250 a 285 g/día. Comparando esta producción láctea con la cerda y la

vaca en el pico de lactación (Fig 1) se observa que una coneja puede producir proporcionalmente más leche que una vaca o una cerda. El índice de conversión de la leche, calculado como la relación entre la producción láctea y la ganancia de peso de la camada, depende de la edad de los gazapos, para la primera semana es de 1,55, para la semana 2 es de 1,75 y para la tercera semana es de 2,15.



Factores que influyen en la producción láctea

Hay diversos factores que influyen en la producción de leche de la coneja. Ésta varía en función de la edad de los gazapos, el 17% de la producción se produce durante la primera semana, el 25% en la segunda, el 32% en la tercera y el 26% entre los 21 y 28 día de edad de la cría, esto produce una curva de lactación asimétrica con el pico a los 18, 19 días de lactación. La curva se modifica con la gestación de la coneja, de tal modo que si se insemina después del parto la producción láctea ter-

INTERCUN

Informa



Boletín Informativo de Cunicultura



Campaña de promoción con Karlos Arguñano



INTERCUN en EXPOAVIGA 2006



Curso de Cunicultura ON LINE



Intercun expone en Bruselas su posición ante la próxima normativa sobre bienestar de los conejos.





Intercun expone en Brusela su posición ante la próxima normativa sobre bienestar de los conejos

El pasado 2 de octubre una representación de la Organización Interprofesional INTERCUN viajó a Brusela con el objetivo de poner de manifiesto, a través del COPA-COGECA, la posición del sector cunícola español ante la posibilidad de aparición a corto plazo de una legislación específica sobre Bienestar Animal en la Especie Cunícola, fundamentada en el documento de recomendaciones emitido por el Consejo de Europa y el informe solicitado al respecto a la EFSA.

El viaje fue impulsado y organizado por la Organización Agraria AVA-ASAJA y apoyado tanto por UPA como por COAG. La delegación estuvo compuesta por D. Gregorio Rodríguez, D. Ximo Gómez, técnico de AVA-ASAJA, y D. José Solera, representante de AVA-ASAJA en INTERCUN.

La primera reunión fue en la sede del COPA-COGECA, ante el Grupo de trabajo permanente sobre asuntos Veterinarios. En este foro se puso de manifiesto, en una presentación de unos veinte minutos, la posición de INTERCUN sobre las Recomendaciones, del Consejo de Europa, respecto al bienestar animal de la especie cunícola, que en esencia es la de la aceptación de las cuestiones que tienen que ver con la puesta en marcha y su control de todos aquellos usos zootécnicos encaminados a alcanzar el equilibrio entre productividad y bienestar de los animales que producimos. Pero que, por el contrario está en desacuerdo con las modificaciones propuestas de las estructuras materiales (plataformas, partos en grupo, altura de las jaulas, superficie desproporcionada, etc.) que son utilizadas en la actualidad sin la existencia de trabajos de investigación que sustenten la defensa de una determinada posición diferente de las actuales.

A continuación la delegación se entrevistó con el Sr. Andrea Gavinelli, Vicedirector de la unidad de bienestar animal y consumo, perteneciente a la Dirección General de Salud y Protección al Consumidor de la Comisión Europea. De ésta se extrajeron dos conclusiones importantes:

- o Parece ser "poco probable" que la Comisión Europea

legisla a corto plazo sobre la materia de bienestar de la especie cunícola.

- o El sector, de manera coordinada y conjunta (entre todos los países productores) debe de trabajar durante el

tiempo que debe de transcurrir hasta la aparición de la legislación correspondiente mensajes a los consumidores sobre "calidad" de la carne que produce y sobre las "condiciones de bienestar" de los animales con las que se producen.

De este encuentro merece la pena señalar la opinión del ayudante de Gavinelli, el Sr. Denis Simonin que comentó la opinión adversa por parte de las Autoridades Comunitarias que se desprende del hecho de que en la actividad cunícola se produzcan unos porcentajes de bajas de animales superiores a las referenciadas para otras especies de abasto, y que se considera como "indicador" del bienestar de los animales durante el proceso de cría, a lo que le fue respondido que siendo ciertas las cifras a las que se refiere, no es correcto hacer un análisis tan sencillo de una cuestión mucho más compleja en la que intervienen de manera determinante la existencia de procesos patológicos todavía no controlados y que son la mayor fuente de sufrimiento para los animales. Ello es debido entre otras causas a la escasa inversión que por parte de la industria farmacéutica y las Administraciones Públicas se destinan para el sector Cunícola.

A partir de esta visita INTERCUN considera conveniente seguir ejerciendo presión ante la posibilidad de la legislación sobre bienestar animal en la especie cunícola. Pero además está trabajando para conformar un grupo permanente en el COPA-COGECA que se encargue de elaborar estrategias y acciones conjuntas de los diferentes países con intereses en el sector cunícola.



REVISTA GASTRONÓMICA INTERCUN

Nº2 SEPTIEMBRE 2006



SUMARIO

1.- Carne de conejo y Alimentación Mediterránea

- Tradición y vanguardia gastronómica
- Preparaciones culinarias con hierbas aromáticas
(por Andrés Madrigal)

2.- Carne de conejo y Salud

3.- La opinión de... Pedro Larumbe

4.- Exquisiteces con carne de conejo.

CARNE DE CONEJO Y ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA

Tradición y vanguardia gastronómica

Hablando de gastronomía, y antes de que lo guisemos con hierbas aromáticas, especias diversas; largas o cortas cocciones para un rico manjar y una mejor vianda, un pequeño consejo si compramos un conejo; conviene que sea joven, de tres a cinco meses, que tenga el cuello corto, las rodillas redondas y abultadas. Las carnes bien cebadas y musculosas. La carne del conejo es muy apreciada en la alta gastronomía, sobre todo cuando posee los requisitos antes mencionados.

El conejo es un gran referente culinario dentro de la dieta mediterránea. Apicio recogía en su "De Recoquinaria" al conejo Ibérico como alimento imprescindible en la Alta Cocina del Imperio Romano. Éstos, los romanos, lo clasificaban todo racionalmente y a los efectos de suministros de carne, distinguieron la actividad de los carniceros (Boarii) frente a los que trataban el cerdo y sus derivados (Suarii); y por último la carne de aves de corral, otros rebaños o caza (Pecuarii). Cuniculi fue el nombre adaptado del latín al conejo por los romanos, pero con D.O. Ibero. Y para seguir un poco con la historia, fue sobre el siglo I a.c. cuando estos gazapos entraron en la Galia desde España tras subir por África. Hasta África parece ser que

viajaron desde América. ¿Antes de que los continentes se separaran, y que la globalización llegara a los grandes restaurantes?. En todo caso, después del Plioceno Medio.

En gastronomía, como en tantos otros dominios, la historia es inseparable de la geografía, de los cambios climáticos y por tanto de las costumbres y temporalidades de los productos, de donde se cocinan y quienes los cocinan: los Grandes Chefs. Entendamos entonces que más que una cocina internacional, lo que existe, es un arte culinario internacional llevándonos a pensar no ya un Corpus de recetas, sino un conjunto de métodos, principios susceptibles de

variantes, según las posibilidades locales y económicas, donde los Chefs más imaginativos saben cómo sacar "mejor tajada" de productos tan nobles como el conejo. El tótem de la gran cocina, sea tradicional o creativa, está en la base de un gran pasado, la curiosidad y la investigación; aún sabiendo que la cocina regional debe permanecer idéntica y rutinaria, rechazando todo registro de sabores que no sea el de la "abuela". Si esta comprensión existe, la Gran Cocina; la cocina del siglo XXI sabe dar a la diversidad de registros locales una interpretación más cosmopolita en el arte del buen comer.

Preparaciones culinarias con hierbas aromáticas

Reconocer honestamente la oposición entre cocina creativa y cocina regional no es la oposición entre lo complejo y lo simple. Para mí es crear una vianda diferente, nueva, bajo la atenta batuta de lo tradicional. Con el conejo podemos investigar combinaciones arriesgadas o simples. Podemos saltear, escabechar, marinar, estofar, guisar, sofreír, cocer, asar, rellenar... o simplemente "De-construir", con ingredientes de otros países: Fusión culinaria.

Sobre diversidad e ingrediente fundamental para cualquier receta completa de conejo, están las hierbas aromáticas tan utilizadas en la cocina mediterránea. Las hierbas aromáticas ofrecen diversidad y transforman los platos, aportándoles parte de su personalidad. Así, nos podemos encontrar con sabores dulces, amargos, anisados, cítricos, ... que además aromatizan el plato y dan un toque diferente a los guisos.

Las hierbas aromáticas pueden emplearse solas o acompañadas de otras pero siempre teniendo en cuenta las características propias y el maridaje con el resto de los ingredientes del plato. En el caso de la carne de conejo, encontramos que casa a la perfección con multitud de hierbas aromáticas. Por dar unos ejemplos, sin olvidarnos de las más conocidas por la cocina tradicional como son el laurel, el perejil, el tomillo o el romero, otras opciones gastronómicas las podemos encontrar en las siguientes hierbas aromáticas:

Receta de Anaïs Nin

Conejo asado con manzanas, calabacín y berenjenas al jengibre

Ingredientes

- 2 conejos enteros limpios
- Romero
- Milenrama
- 2 dientes de ajo
- 1 calabacín
- 1 berenjena
- 3 manzanas verdes
- 5 g de jengibre molido
- 200 cl de vino blanco ácido
- Chiles molidos
- 125 cl de caldo de ave
- 250 cl de aceite de olive virgen extra
- Sal gruesa
- Pimienta blanca en grano

Elaboración

- Macerar los conejos un día antes con ajo, romero, milenrama, chile y el aceite de oliva.
- Saltear los calabacines y las berenjenas a fuego fuerte hasta que tomen un bonito color dorado.
- Saltear las manzanas peladas y cortadas en dados de igual manera que las verduras. Cuando tomen color, añadir el jengibre molido.
- Asar el conejo 15 minutos por cada lado a 180°C.
- Quitar toda la grasa de la bandeja del conejo.
- Añadir el vino blanco, dejar reducir y añadir el caldo de ave.
- Cortar el conejo en trozos grandes y rociar con un poco de salsa.
- Acompañar con las verduras y las manzanas asadas.

Un buen vino blanco fermentado en barrica sería un buen acompañante.

La Milenrama. Su sabor vegetal suave y agradable, casa muy bien en escabeches o platos donde la verdura, no elimine el protagonismo al conejo. Otras hierbas que se pueden asociar a lo comentado serían; entre otras, tomillo, romero, eneldo, mejorana y salvia. *La Receta...* Conejo asado a la Provenzal.

Hisopo Anisado. Recuerda al perejil de monte. De sabor dulce y anisado, son las hojas las que normalmente se utilizan en cocina. Muy recomendada para mezclar con puré de patata, zanahoria, calabaza o boniato. El hisopo combina perfectamente con angélica. *La Receta...* Terciopelo de boniato con lomititos de conejo y hojas frescas de espinacas.

La Borraja. Sus hojas tienen un sabor muy parecido al pepino. Con quesos, cremas o yogurt da un resultado maravilloso. *La Receta...* Taboulet de conejo con yogurt de borraja y cardamomo.

Cebollino. Su flor es realmente deliciosa, crujiente y con un fuerte sabor a cebolla tierna, es muy recomendada para emulsionar con aceite de oliva e impregnar las chuletas de conejo a la brasa. Como es de la variedad Allium, se puede mezclar con ajos tiernos, especialmente cuando elaboramos algún tipo de ensalada con verduras crudas. *La Receta...* Chuletitas de conejo sobre coca de tomate y berenjenas en aceite de cebollino.

Cilantro. Coriandrum sativum, florece en primavera y sus flores son pequeñas y blancas. Sus hojas son de color verde y dependiendo de cuales utilizemos pueden darnos un toque más fuerte o más aromático. Es extraordinario el sabor que da en los guisos o en la elaboración de moussaka. Las flores, hojas y semillas pueden mezclarse con setas y salsas con base de tomate. *La Receta...* Moussaka de conejo con ragout de setas y hongos sobre tomate frito.

Reina de los prados. Con sus flores no solamente se elabora un gran vino, sino que es ideal para acompañar frutas asadas como las manzanas, membrillos o compotas. Su flor se puede conservar en aceite, vinagre o azúcar. *La Receta...* Hígado de conejo sobre tatin de manzanas verdes y buñuelos de reina de los prados.

Hinojo y Lavanda. Estas dos plantas combinadas adecuadamente son extraordinarias amigas del conejo. La primera dulce y anisada, su flor se puede comer entera y en aceite emulsionado le proporciona un sabor maravilloso a todo tipo de chuletas. Muy rica asada sin más compañía que una fresca cerveza o en rellenos de caza. La lavanda, no sólo nos cautiva por su aroma sino que proporciona un aceite inigualable para mezclar con todo tipo de asados. *La Receta...* Conejo asado relleno de hinojo en aceite de lavanda.

CARNE DE CONEJO Y SALUD

Propiedades saludables de las hierbas aromáticas y especias

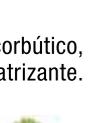
La carne de conejo tiene una gran tradición gastronómica en la dieta mediterránea en la que se incorporan hierbas aromáticas y encaja perfectamente en una gran variedad de platos. Además de ser una carne exquisita, también tiene propiedades nutricionales excelentes.

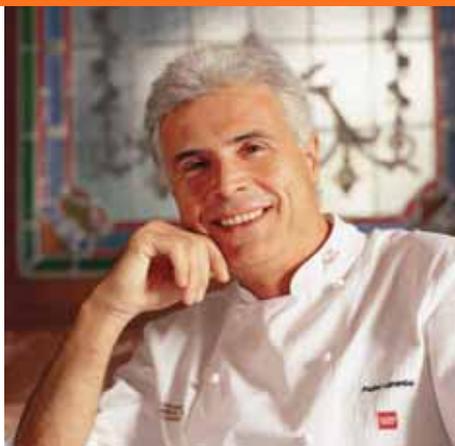
Para prevenir enfermedades y evitar la obesidad se recomienda tener una alimentación variada. La moderación de la ingesta de grasa saturada es un factor determinante para reducir el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares. De las carnes de consumo habitual, es la carne de conejo una de las que tienen menor proporción de grasas saturadas. Resulta recomendable, por sus características, para ser incluida en dietas de prevención cardiovascular y se integra perfectamente en el concepto de alimentación saludable.

Las ventajas de la carne de conejo en una dieta cardiosaludable residen en su moderado contenido de colesterol, una baja proporción en grasa saturada y alta de grasa insaturada, y en ser rica en ácidos grasos poliinsaturados (AGPI).

Para reducir el consumo de grasa saturada un recomendable recurso es incrementar el consumo de pescado, productos vegetales y carnes con un perfil lipídico adecuado y es aquí donde la carne de conejo presenta muchas ventajas ya que es una carne magra además de tener un bajo contenido en sodio. Además, las preparaciones culinarias de la carne de conejo suelen llevar hierbas aromáticas, necesitando así incorporar poca cantidad de sal en su preparación.

Para la Sociedad Española de Arteriosclerosis la carne de conejo puede ser consumida diariamente. Por su parte, la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) recomienda 3-4 raciones a la semana de carnes magras, como la de conejo, alternando su consumo.

 Laurel: Estimula la segregación de jugos gástricos y facilita la digestión.	 Salvia: Se utiliza como tónico circulatorio; también ayuda a evitar el agotamiento físico e intelectual.
 Hinojo: Diurético, estimulante y digestivo.	 Tomillo: Calma la tos y estimula la circulación capilar.
 Menta: Digestivo, mejora la gastritis y ayuda en las disfunciones del hígado y la vesícula biliar.	 Pimienta: Digestiva, laxante y ayuda a mejorar la circulación.
 Albahaca: Antiespasmódica, digestiva y estimulante.	 Milenrama: Antiinflamatoria, antiséptica, laxante y antiespasmódica.
 Estragón: Digestivo y diurético.	 Hisopo anisado: Calma trastornos respiratorios comunes: asma, catarro o tos crónica.
 Orégano: Digestivo.	 Borraja: Antiinflamatoria, depurativa y expectorante.
 Cardamomo: Digestivo.	 Cebollino: Antiscorbútico, antiséptico y cicatrizante.
 Perejil: Diurético, antiséptico, rico en vitaminas A y C y en calcio, hierro y magnesio.	 Cilantro: Digestivo, antiséptico y estimulante.
 Romero: Indicado para las afecciones hepáticas y digestivas.	 Reina de los prados: Antiinflamatoria y diurética.



LA OPINIÓN DE... PEDRO LARUMBE

P: ¿Qué opinión tienes de la carne de conejo?

R: La carne de conejo es muy saludable, sabrosa y con muy poca grasa. Además, contiene importantes cantidades de minerales (hierro, zinc, magnesio) y vitaminas del grupo B. Por ello, es una carne que recomiendo para todas las personas: niños, jóvenes, embarazadas, deportistas, etc.

P: ¿Qué aplicaciones culinarias nos recomiendas para la carne de conejo?

R: La carne de conejo tiene muchas aplicaciones culinarias. Las formas de preparación van desde estofados hasta asados o guisos.

P: En cuanto a su sabor, ¿consideras que encaja en nuestra cocina?

R: Creo que la carne de conejo encaja a la perfección en nuestra cocina. Esta carne es habitual verla en la cocina tradicional, aunque cada vez es más frecuente ver platos más creativos elaborados con carne de conejo.

P: ¿Utilizas la carne de conejo en tu carta?

R: Sí la utilizamos. Te menciono dos platos: Lomo de conejo a la Mostaza y Crujiente de Ibérico y conejo en ensalada.

P: ¿Cómo se puede utilizar en la cocina diaria y en la alta cocina en particular y española en general?

R: A pesar de que hay una gran tradición gastronómica en nuestra dieta de incluirlo en la cocina diaria, considero que cada día existe más interés por parte de los grandes cocineros en introducir en sus cartas la carne de conejo.

EXQUISITECES CON CARNE DE CONEJO

Conejo a la Provenzal

Ingredientes (4 personas)

- 1,5 kg de conejo
- 30 g de mantequilla
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 1 calabacín
- 1/3 de berenjena
- 500 g de tomate pelado
- 2 cucharadas soperas de concentrado de tomate
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Por ración	
Energía	634 kcal
Proteínas	77 g
Hidratos de carbono	8 g
Lípidos	29 g

Elaboración

- Trocear, salpimentar el conejo y dorarlo en una sartén con mantequilla. Reservar.
- Mientras, en una cacerola pochar con mantequilla los dientes de ajo, la cebolla picada y el pimiento rojo troceado.
- Cuando la cebolla esté casi transparente, añadir la berenjena y el calabacín cortados en cubos, mezclar bien y añadir los tomates pelados cortados en cubos junto con el concentrado de tomate y el aceite de oliva. Para servir pasar la verdura por el pasapurés.
- Añadir el conejo troceado, tapar y dejarlo cocer a fuego lento durante unos 40 minutos.



Muslos de conejo encebollados al vinagre de Jerez

Ingredientes (4 personas)

- 4 muslos de conejo
- 4 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 1 vaso de vinagre de Jerez
- 1 vaso de agua
- Aceite de oliva virgen extra
- 2 hojas de laurel
- Sal
- Pimienta

Por ración	
Energía	495 kcal
Proteínas	53 g
Hidratos de carbono	20 g
Lípidos	21 g

Elaboración

- Pelar los dientes de ajo y dorar en una cazuela amplia y baja.
- Cuando se doren un poco, salpimentar los muslos de conejo, dorarlos por los dos lados, retirarlos a un plato y reservarlos.
- Pelar y picar las cebollas en juliana fina. Pochar en la misma cazuela donde se ha dorado el conejo.
- Añadir las hojas de laurel y cocinarlas 10 minutos hasta que se doren bien.
- Verter el vinagre y el agua.
- Cocer durante unos 5 minutos para que se evapore el vinagre, luego poner la tapa y cocinarlo todo durante 25 minutos más.



Centro de Información Nutricional sobre la Carne de Conejo
902 99 56 81

Para más información: intercun@sprim.com

Por cortesía de:

INTERCUN



Organización
Interprofesional
Cunticola



Campaña de promoción con Karlos Arguiñano



Durante el último trimestre del año, INTERCUN va a realizar una campaña de promoción en colaboración con Karlos Arguiñano. El objetivo es llegar directamente al consumidor presentándole la idea de que la carne de coneja, además de ser un producto exquisito y sencillo de cocinar, es un alimento saludable que responde a las recomendaciones de los expertos en nutrición y autoridades sanitarias estimulando de este modo su consumo. Karlos Arguiñano, líder de audiencia en los programas de cocina, realizará diversas recetas con la carne de conejo como base fundamental de estos platos en el programa de TELE 5 "Karlos Arguiñano en tu cocina" Este estímulo base se complementará, con la emisión de recetas en el programa "Hoy cocina tú" de la Sexta y "Cocina para dos" en Punto TV del grupo Vocento. Además, de la inclusión de recetas en la web de Karlos Arguiñano, www.karlosnet.com, de la publicación de las recetas elaboradas en el programa "Karlos Arguiñano en tu cocina" en la Revista SEMANA, y de la inclusión de otras recetas en la publicación especializada en cocina "Comer Bien". De este modo el día 22 se presentó la receta "Salteado de conejo al Oporto" a los espectadores de las televisiones del grupo Vocento y el día 26 de septiembre Karlos Arguiñano presentó a los espectadores la receta "Conejo con aceitunas".

Conejo con Pimentón

Ingredientes (4 personas)

- 1 conejo de 1.200 kg. (limpio)
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 4 dientes de ajo
- 1 pimiento verde
- 8 champiñones
- 1 cuch. De pimentón
- 1 hoja de laurel
- Una ramita de perejil y perejil picado
- Sal y pimienta
- Aceite y agua



Pica la cebolla, el puerro, bien limpio y el pimiento y póchalo en una cazuela con aceite junto con 3 dientes de ajo enteros y con piel y el laurel. Sazona. Añade el conejo troceado y salpimentado (reserva el hígado) y rehoga.

Añade los champiñones limpios y troceados. Echa el pimentón y sigue rehogando. Cubre con agua y déjalo hacer unos 15 minutos. Transcurrido este tiempo, agrega un majado hecho con el hígado salteado, un diente de ajo troceado y una ramita de perejil. Mezcla bien y guisalo otros 20 - 25 minutos a fuego suave. Sirve espolvoreado con perejil picado.



INTERCUN en EXPOAVIGA 2006



Durante la celebración de la 16ª edición de EXPOAVIGA, del 17 al 20 de octubre pasados, INTERCUN estuvo presente dentro del Stand asignado al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el pabellón 4.

En este espacio se recibió una gran cantidad de visitantes que fueron informados de las actividades realizadas por la organización interprofesional.



Curso de Cultura ON LINE

INTERCUN pone a disposición de todas aquellas personas que colaboran con la Organización Interprofesional una serie de becas que supondrán un importante descuento en la matrícula del curso. Los interesados pueden solicitar más información a

Tomás Rodríguez por medio de la siguiente dirección de correo-e: tmrs@intercun.org





FOCCON

Fomento del consumo de la carne de conejo



**Carne de Conejo:
Sana y Natural**



**FOCCON AIE: Telf.: 943 083 877
admin@intercun.org**



Colabora con **INTERCUN**

**Aporta
"el céntimo"**



Más Información **Intercun**

943 083 877

INTERCUN

ofrece una nueva
línea de

**ATENCIÓN
TELEFONICA**

en la que se podrá
consultar los *precios
por kilogramo de
conejo vivo* acordado
semanalmente por
productores y
mataderos, en las
principales áreas
geográficas.



902 500 597

INTERCUN INFORMA

es una publicación de la Organización
Interprofesional Cunícola INTERCUN.

Para más Información:

Intercun: C/ José Arteché 21

Azpeitia (Guipúzcoa)

Telf.: 943 083 877

www.intercun.org · admin@intercun.org



mina alrededor del día 27 de gestación, mientras que si la IA se produce 11 después del parto la producción láctea de la coneja preñada es prácticamente similar a la de coneja vacía. El número de gazapos lactando también influye en la producción láctea, de tal modo que a mayor número de crías mayor producción de leche. Las conejas multíparas producen mayor cantidad de leche que las primíparas. El número de pezones también influye en la producción de láctea, de tal modo que las conejas que tienen más de ocho pezones funcionales producen de entre un 2 y un 5% más que las que solo tienen ocho. También influyen factores genéticos de tal modo que los animales híbridos producen más que las razas puras. Las conejas son más sensibles a las altas temperaturas que a las bajas, las condiciones de confort se sitúan alrededor de los 23°C, produciéndose un descenso importante de la producción en torno a los 30°C. Las reproduc-

toras criadas con una alimentación restringida tienen mayor producción durante la primera lactación.

Composición de la leche de la coneja.

La leche de la coneja, en comparación con otras hembras mamíferas domésticas, tiene una alta proporción de materia seca (30%), grasa (13%) y proteína (12.5%) siendo la más pobre en proporción de lactosa (Cuadro 1). Una cualidad de la leche de las conejas es la alta proporción de ácidos grasos de cadena media (Ac. Caprílico y Cáprico) que tienen acción antimicrobiana y ayudan a la prevención de diarrea en los gazapos lactantes, además la alta cantidad de proteínas secretadas por la glándula mamaria de la coneja resulta muy interesante para la producción de proteínas transgénicas. Como en otras especies de mamíferos la composición de la leche se puede modificar por medio de la dieta, de

	CONEJA	VACA	CERDA	YEGUA	HUMANA
Materia seca	30	13	18	10.5	12
Grasa	13	3.8	6.5	1.2	3.6
Proteína	12.5	3.4	5	2.1	1.4
Lactosa	1.7	4.8	5.7	6.4	6.7
Cenizas	1.9	0.8	0.9	0.4	0.2
Energía (MJ)	8.4	2.9	4.5	2.0	2.9

Cuadro 1: Composición media (%) de la leche de diversos mamíferos

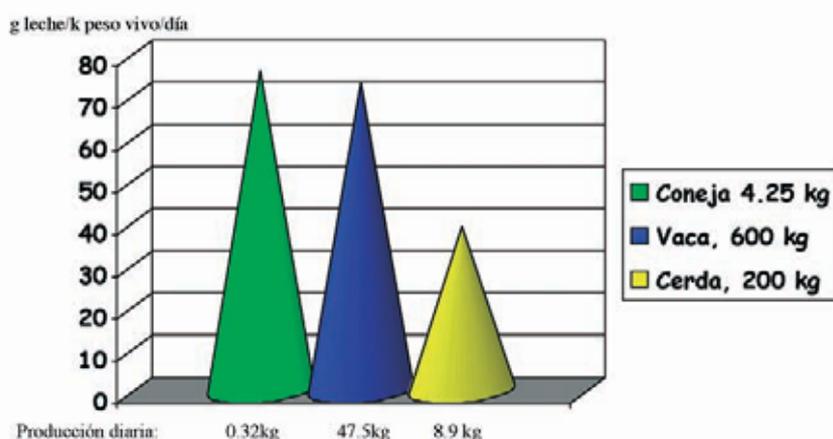


Figura 1: Comparación de la producción láctea de diferentes especie en el pico de lactación (g/kg PV)

este modo, dietas ricas en grasa, además de aumentar la producción, producen un aumento del 0,27% de la grasa de la leche por cada 1% de incremento de la grasa procedente de la dieta. Por otra parte altos niveles de amino ácidos en la dieta (lisina, treonina, meteonina) producen un aumento de la producción.

En resumen, los conejos tienen una alta capacidad de producción láctea (60g/kg PV de media) con contenidos en grasa y proteína muy altos, lo que explica el rápido crecimiento de los gazapos multiplicando su peso por seis en tres semanas.

¿Cuántos calicivirus hay en los Lagomorphos? fue el título de la presentación realizada por D. Antonio Lavazza, del Istituto Zooprofilattico Sperimentale de la Lombardia, de Brescia, Italia.

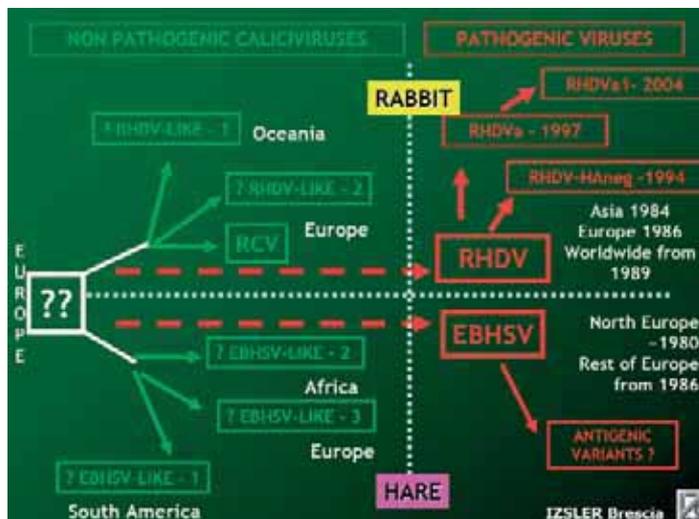


El profesor Lavazza presentó una exhaustiva revisión sobre los calicivirus que afectan a los Lagomorphos. El más conocido

de todos es el virus responsable de la Enfermedad Vírica Hemorrágica (RHDV), que afecta tanto a conejos silvestres como a los domésticos. En la revisión del proceso causado por RHDV el profesor Lavazza aconsejó la doble vacunación con dos dosis separadas quince días a los futuros reproductores, con una revacunación de todos los ejemplares de cría cada seis meses. Además el equipo del Dr. Lavazza ha aislado un nuevo calicivirus cultivable en gazapos de conejos domésticos europeos que produce síntomas de diarrea en estos animales. Diversos estudios virológicos demuestran que este virus es distinto al resto de calicivirus conocidos hasta la fecha y se denomina Vesivirus del conejo.

La jornada concluyó con una presentación realizada entre D.^a Chantal Davoust y D.^a Fabienne Defontaine en la que presentaron los resultados de una **prueba de campo sobre la relación entre la excreción de ooquistes de Eimeria** con un tratamiento preventivo con Cycostat

La sesión del viernes comenzó con una **revisión de la Bacitracina de Zinc**, en la que se presentaron los resultados de un trabajo de campo en el que se evaluó la efectividad de la bacitracina soluble aplicada en el agua de bebida comparándola con la bacitracina administrada en el pienso durante la reproducción de un brote de Enteropatía Epizootica del conejo





fima Ganadera 2007



8

FERIA INTERNACIONAL PARA LA PRODUCCIÓN ANIMAL



8. SALON INTERNATIONAL DE L'ÉLEVAGE

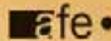
8. INTERNATIONAL ANIMAL PRODUCTION SHOW



27-30 / 03 / 2007

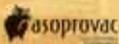
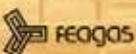
ZARAGOZA

(España / Espagne / Spain)



Transportistas Oficiales / Official Carriers

Asociaciones colaboradoras:



A-2, Km 311 • E-50080 ZARAGOZA (ESPAÑA) • Tel. +34 976 76 47 00 • Fax +34 976 33 06 49
info@feriazaragoza.com www.fima-ganadera.com

A continuación D. Juan José Pascual presentó una revisión explicando los muchos **factores que afectan y controlan la condición corporal de la coneja, evaluando como estrategias nutricionales y la selección genética pueden afectar a corto plazo en el tamaño de camada y la longevidad.**



El desarrollo de las técnicas de seguimiento de la condición corporal de las conejas reproductoras ha permitido un mejor conocimiento de su evolución a lo largo del ciclo reproductivo, de este modo se han conocido los momentos críticos, las diferencias en la gestación de reservas en función de la edad de la coneja, y el posible efecto de la condición corporal sobre la efectividad de la reproducción o su longevidad.

A continuación el profesor Maertens expuso los resultados de una **exposición experimental de conejos con diversas especie de Eimerias.** Los resultados presentados mostraron que los conejos no medicados presentaron un descenso de la ingesta y de la ganancia de peso durante 14 días después de la infección. Además el Cycostat®66G

se mostró más efectivo que el Diclazuril en el control de la enfermedad.

Para concluir el Symposium, Thierry Gidenne habló sobre los **efectos de algunos factores nutricionales y de crecimiento sobre el ecosistema del ciego del conejo revisado con técnicas de microbiología molecular.** Las nuevas técnicas de microbiología molecular permiten el conocimiento de la flora que habita el ciego de los conejos, por ejemplo se ha demostrado el efecto favorable de la fibra de la dieta para la prevención de alteraciones digestivas. Estas técnicas han permitido diseñar nuevas estrategias que permiten el control de ecosistema cecal, reduciéndose de este modo los problemas patológicos.

