

INTERCUN

Informa



Mayo 2016

Boletín Informativo de Cunicultura

nº68

Alimentaria 2016

INTERCUN, presente en Alimentaria 2016



PARA ESTAR AL DÍA VISITA:
www.carnedeconejo.es

ALIMENTARIA 2016

La carne de conejo en la feria de referencia de la alimentación

La gran feria de la alimentación española, Alimentaria, ha cerrado su 40ª edición con excelentes cifras. 140.000 visitantes (un 32% internacionales de 157 países distintos) y 800 compradores extranjeros, importadores y distribuidores, provenientes de diferentes países de Europa, Asia y América, se han acercado al gran mercado de la alimentación en España y unas de las referencias de Europa.

Según manifestó el director general de Alimentaria Exhibitions, Antoni Valls, en esta edición de aniversario se ha dado un paso muy importante en la proyección exterior, llegando a mercados claves para el futuro de la industria alimentaria. La feria ha tenido especial incidencia en productos como el vino, el aceite o los cárnicos pero por encima de todo, lo ha realizado desde la apuesta decidida por la innovación. Acercarse a los mercados desde las nuevas tendencias y nuevas demandas de propuestas más saludables, naturales y orgánicas es una de las claves del éxito, y aquí la carne de conejo tiene mucho que decir.

Innovación, la receta del éxito

En los cuatro días que ha durado Alimentaria, los principales interlocutores del sector agroalimentario han debatido en los diferentes foros celebrados sobre el futuro del sector. En estos encuentros se hizo especial referencia a la importancia de crear productos cada vez más sanos o de encontrar presentaciones y nuevos productos que sorprendan al consumidor con y se adapten a sus gustos, cada vez más cambiantes. Y para ello trabajan sin descanso las más de 4.000 empresas expositoras procedentes de 78 países que asistieron al salón.



Se buscan productos cada vez más sanos y presentaciones que sorprendan a un consumidor con gustos, cada vez más cambiantes





Ideas innovadoras de la Universitat de Barcelona para la carne de conejo, presentadas en Alimentaria 2016

La gastronomía, un valor diferencial

Este año Alimentaria ha vuelto a repetir la buena acogida de "The Alimentaria Experience", por cuyos showcooking y talleres magistrales han pasado nombres reconocidos como Joan Roca, pero donde especialmente han sido protagonistas las nuevas figuras de la alta cocina española entre las cuales cada vez hay más mujeres. Mario Sandoval, Ángel León, Beatriz Sotelo o Celia Jiménez son algunos de los 40 chefs que han participado. El chef Xavier Torrado Prat fue el encargado de hacer la presentación de platos basados en carne de conejo. ¡Toda una experiencia!



INTERCUN, Alimentaria y Twitter

Carne de conejo @INTERCUN · 26 abr.
Showcooking de carne de conejo en #alimentaria2016



Carne de conejo @INTERCUN · 26 abr.
Un bocadillo delicioso, sano y adaptado a las necesidades de los jóvenes. #conejo #alimentaria2016



Carne de conejo @INTERCUN · 26 abr.
Adaptación del producto de conejo a las necesidades actuales #alimentaria2016





INTERCUN

participa en la 20ª edición de la Fira del Conill de Vilafant



La Organización Interprofesional para impulsar el sector cunícola, INTERCUN, ha participado en la 20 edición de la Fira del Conill celebrada en Vilafant. De la mano de una dietista-nutricionista, los asistentes a la jornada técnica organizada el día 2 de abril pudieron conocer los beneficios del consumo de la carne de conejo de granja durante la conferencia “Valores nutricionales de la carne de conejo”.

Y es que llevar una alimentación sana, variada y equilibrada es fundamental en el fomento de hábitos de vida saludables. En este sentido, la carne de conejo al tratarse de una carne magra es ideal para incluirla dentro de nuestra dieta. Durante la conferencia, la dietista-nutricionista explicó que la carne de conejo es una carne magra que aporta 131 kcal por 100 g, sin embargo, aporta el 50 % de la ingesta diaria de referencia de proteínas lo que le hace una carne perfecta para incluir por ejemplo, en dietas para el control de peso. Pero además, la carne de conejo se puede incluir en la alimentación de toda la familia. En el caso de los niños, el alto contenido en proteínas de la carne de conejo ayuda a su crecimiento y desarrollo. En cuanto a las mujeres

aporta vitamina B6 que regula la actividad hormonal y en las personas mayores, al ser fuente de selenio, ayuda a proteger las células frente al daño oxidativo.

En definitiva, en palabras de la dietista, la carne de conejo es una gran alternativa para incluir dentro de nuestra alimentación, pero es que además es un alimento de gran tradición gastronómica en la Dieta Mediterránea, de hecho, prácticamente en toda la geografía española hay platos con esta deliciosa carne. Asimismo, la carne de conejo posee una gran versatilidad gastronómica ya que se puede preparar de mil formas distintas y además admite el uso de hierbas y especias aromáticas que permiten prescindir de la sal en su preparación.



La carne de conejo es una carne magra. Sin embargo, aporta el 50% de la ingesta diaria de proteínas



Nieves Palacios

“La carne de conejo es adecuada para la dieta de deportistas debido a su aporte de proteínas, minerales y vitamina B12”

La Doctora Nieves Palacios presentó un estudio de intervención con carne de conejo en deportistas de élite con el que concluyó que “la inclusión de carne de conejo en la dieta del deportista es una buena alternativa en su alimentación desde el punto de vista funcional por su adecuado perfil nutricional”. Según Palacios, mantener una dieta variada y equilibrada, teniendo en cuenta los requerimientos individuales, es fundamental. “Las carnes magras, como la carne de conejo, son adecuadas para todas aquellas personas que realizan ejercicio físico intenso o practican algún deporte”. Este estudio ha contado con el apoyo y la colaboración de INTERCUN.

La Jefa del Servicio de Medicina, Endocrinología y Nutrición del Centro de Medicina del Deporte del Consejo Superior de Deportes realizó una conferencia sobre alimentación y rendimiento deportivo en la que presentó un estudio de intervención con carne de conejo en deportistas de élite. La ponencia tuvo lugar en la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid en el marco de la celebración de las XX Jornadas de Nutrición Práctica y el X Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética.

Según la doctora Palacios, las personas que realizan ejercicio físico intenso presentan una serie de necesidades alimentarias distintas a otros grupos de población que la carne de conejo de granja puede suplir debido a su adecuado perfil nutricional. “La carne de conejo es magra, aporta pocas calorías por ración, es rica en proteínas, con un alto contenido en

minerales y vitaminas, sobre todo vitamina B12, y sustancias antioxidantes”, destacó Nieves Palacios. Por todo esto, “era razonable pensar que la carne de conejo resultaría una alternativa recomendable para los deportistas, dentro de una alimentación equilibrada”.

El ensayo ha contado con la participación de 45 deportistas de distintas modalidades, hockey hierba, piragua, golf y gimnasia deportiva, que se han dividido en dos grupos, el experimental que comió carne de conejo de granja tres días a la semana durante 12 semanas y el grupo de control que no la comió. Con respecto a la ingesta de vitamina B12, al comienzo del estudio no había diferencia entre ambos grupos, mientras al final del mismo se constató que la ingesta de esta vitamina fue mucho mayor (estadísticamente significativa) en el grupo que consumía carne de conejo, tanto en hombres como

en mujeres y en todas las disciplinas deportivas investigadas.

Por disciplinas deportivas, en el estudio se observó, en el grupo de gimnastas masculinos, un incremento de la masa muscular magra en detrimento de la masa grasa en aquellos que consumieron carne de conejo.

Mantener una dieta variada y equilibrada, teniendo en cuenta los requerimientos individuales, es fundamental. Las carnes magras, como la carne de conejo, son adecuadas para todas aquellas personas que realizan ejercicio físico intenso o practican algún deporte.

Como conclusión, la Dra. Palacios afirmó que “la inclusión de carne de conejo en la dieta del deportista es una buena alternativa en su alimentación desde el punto de vista funcional por su adecuado perfil nutricional, sobre todo como fuente de vitaminas del grupo B, y por su aporte de proteínas y minerales”.

Una dieta equilibrada con **carne de conejo**

puede ayudar en la prevención de enfermedades cardiovasculares

La agencia Sprim ha informado, a mediados del mes de marzo, de las bondades nutricionales de la carne de conejo en una nota enviada a los medios nacionales.



Una dieta equilibrada y ejercicio físico regular son dos de los principales hábitos de vida que, entre otros, permiten reducir el riesgo de sufrir determinadas enfermedades y dolencias. En este sentido, una dieta variada y equilibrada, que incluya carne de conejo de granja, puede ayudar a prevenir el desarrollo de enfermedades cardiovasculares, las cuales representan la principal causa de muerte en todo el mundo según la OMS.

Mantener niveles de tensión adecuados es una de las claves para prevenir las enfermedades cardiovasculares. Por lo tanto, una dieta con bajo contenido en sal es funda-

mental en la prevención de la hipertensión. En este sentido, la carne de conejo resulta un alimento idóneo debido a su bajo contenido en sodio y a que en sus preparaciones culinarias se admite una gran variedad de hierbas aromáticas y especias, por lo que no necesita la adición de sal. Además, es fuente de potasio, el cual también contribuye al mantenimiento de la presión arterial normal.

La carne de conejo se puede incluir en la alimentación variada en todas las edades y situaciones fisiológicas. La carne de conejo destaca por su aporte de proteínas y su aporte de vitaminas del grupo B (B3, B6 y B12).

Por otro lado, para la prevención de enfermedades cardiovasculares es importante mantenerse en un peso normal, o reducirlo en caso de presentar un peso superior al recomendable. En este sentido, la carne de conejo es una de las carnes magras con menor contenido calórico. Con tan sólo 131 kcal/100 g, esta carne resulta perfecta para incluir en este tipo de dietas. Además, la gran versatilidad de la carne de conejo permite preparar múltiples recetas que no requieren un aporte excesivo de grasa, lo que la convierte en una gran aliada dentro de una alimentación variada y equilibrada para prevenir el sobrepeso.



Conejo al horno macerado con menestra de verduras

INGREDIENTES (4 personas)

1 conejo de 1-1,5 kg, 4 dientes de ajo, 1 cucharada de mostaza, 1 cucharada de mojo rojo, 3 cucharadas de salsa de soja, tomillo limonero, pimienta blanca y sal. Para la menestra de verduras: ¼ de coliflor pequeña, 1 zanahoria, 1 calabacín, 1 manojo de trigueros, 1 cebolleta pequeña y aceite de oliva.

ELABORACIÓN

1. Poner a macerar el conejo salpimentado la noche anterior con los dientes de ajo machados en el mortero, la mostaza, unas hojas de tomillo, el mojo y la salsa de soja.

2. Lavar y cortar la zanahoria y el calabacín en bastones gordos. Cortar la coliflor en pequeños ramilletes y trocear los espárragos trigueros. Escaldar las verduras en el agua con un pellizco de sal durante 5 minutos y escurrir.

3. Picar la cebolleta y pocharla en una sartén con un par de cucharadas de aceite. A continuación, añadir el resto de las verduras semi-cocidas y dejar cocinar a fuego medio durante unos 7 minutos.

4. Finalmente, introducir el conejo en el horno precalentado a 200 °C. Cuando el conejo esté asado, mezclarlo con las verduras y servirlo inmediatamente.

TRUCOS Y CONSEJOS

Poner a macerar la carne de conejo con suficiente antelación, para que se ablande y adquiera una consistencia más suave. La combinación del macerado con el cocinado al horno nos permite conseguir un plato muy saludable. También podemos añadir unas patatas cocidas a la menestra para aumentar el aporte de hidratos de carbono y conseguir una combinación completa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Esta receta es perfecta para las dietas bajas en calorías por su escaso aporte de grasa. Sí proporciona una gran cantidad de vitaminas, minerales y fibra.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN

Energía: 217 kcal

Proteínas: 17 g

Hidratos de carbono: 6 g

Grasa: 14 g



**DESDE LA
GRANJA
HASTA LA
MESA**

FOCCON
Fomento del consumo de la carne de conejo



**VISITA
LOS NUEVOS
CANALES DE
COMUNICACIÓN
DE INTERCUN**



**HACIA EL CONSUMIDOR
Y EL SECTOR**

www.carnedeconejo.es



HACIA EL SECTOR

www.intercun.org

**INFORMACIÓN DE MERCADOS
902 500 597**

Extensión de Norma de

INTERCUN

En caso de que le surja alguna duda sobre la Extensión de Norma, para solucionarla, deberá ponerse en contacto con la empresa de la transformación a la que vende su producción o con los representantes de las asociaciones de productores más próximos a su explotación.

INTERCUN INFORMA

es una publicación de la Organización Interprofesional Cunícola INTERCUN.

Para más Información:

Intercun: C/ Juan XXIII, 16, B, 3

Azpeitia (Guipúzcoa)

Telf.: 943 083 887

www.intercun.org · admin@intercun.org

Enterostrep S.P.

El truco de los expertos en rentabilidad



Dihidroestreptomicina sulfato: 625,9 mg



ENTERITIS DE LOS CONEJOS

Afecciones gastro-intestinales y gérmenes sensibles a la dihidroestreptomicina



s.p.[®] veterinaria, s.a.

Ctra. Reus-Vinyols Km. 4.1 • 43330 RIUDOMS (Tarragona) • Tel. +34 977 850 170* • Fax +34 977 850 405 • Ap. Correos, 60

www.spveterinaria.com

ENTEROSTREP SP 500 MG/G POLVO PARA ADMINISTRACIÓN EN AGUA DE BEBIDA PARA CONEJOS. Composición cualitativa y cuantitativa: Cada g contiene: Dihidroestreptomicina sulfato: 625,9 mg (Equivalente a 500 mg de dihidroestreptomicina). **Especies de destino:** Conejos (gazapos). **Indicaciones de uso, especificando las especies de destino:** reducción de síntomas clínicos y mortalidad debidos a la enteropatía epizoótica del conejo. **Contraindicaciones:** no usar en caso de hipersensibilidad a la sustancia activa o a algún excipiente. **Advertencias especiales para cada especie de destino:** ninguna. **Precauciones especiales para su uso en animales:** el uso del medicamento en condiciones distintas a las recomendadas en la Ficha Técnica puede incrementar la prevalencia de bacterias resistentes a la dihidroestreptomicina y disminuir la eficacia del tratamiento con aminoglucósidos como consecuencia de la aparición de resistencias cruzadas. **Precauciones específicas que debe tomar la persona que administre el medicamento veterinario a los animales:** las personas con hipersensibilidad conocida a la dihidroestreptomicina deben evitar todo contacto con el medicamento veterinario. Usar un equipo de protección personal adecuado al manipular el medicamento veterinario. **Reacciones adversas (frecuencia y gravedad):** ocasionalmente la dihidroestreptomicina puede provocar reacciones alérgicas con sintomatología cutánea, fiebre, discrasias, estomatitis. En esos casos suspender el tratamiento y administrar tratamiento sintomático. **Uso durante la gestación, la lactancia o la puesta:** no procede **Interacción con otros medicamentos y otras formas de interacción:** no administrar con antibióticos bacteriostáticos, tiopental, anestésicos inhalatorios ni relajantes musculares. **Posología y vía de administración:** conejos (gazapos): 30 – 60 mg de dihidroestreptomicina/Kg de p.v./24 horas, que corresponden a 60 – 120 mg de ENTEROSTREP/Kg de p.v. administrado en el agua de bebida durante 5 días consecutivos. **Sobredosificación (síntomas, medidas de urgencia, antidotos), en caso necesario:** la dihidroestreptomicina tras administración oral tiene una escasa absorción. La administración de aminoglucósidos a dosis elevadas y durante períodos prolongados puede ocasionar efectos nefrotóxicos y ototóxicos. **Tiempo de espera:** carne: 8 días. **Precauciones especiales de conservación:** este medicamento veterinario no requiere condiciones especiales de conservación. **TITULAR DE LA AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN:** SP VETERINARIA, S.A., ctra. Reus – Vinyols Km 4,1 - 43330 Riudoms (Tarragona) - España. Medicamento sujeto a prescripción veterinaria. Administración bajo control o supervisión del veterinario.