

Hábitos de consumo de carne de conejo en estudiantes del ICAP

Rabbit meat consumption habits in ICAP students

María Victoria Benítez-Cipriano^b, Gema Dennis García-Islas^c, Rosa Hyade Alfaro Rodríguez^a

Abstract:

Rabbit meat, a healthy and nutritious option, but it is not popular enough in Mexico, where the average annual consumption is 128 grams per person. Despite being food rich in proteins, vitamins and low in lipids. The frequency of consumption is limited. In order to know the consumption of rabbit meat in university students, the present study carried out at the ICAP of the UAEH, showed that 62.6% of those surveyed consume rabbit meat, only 2.2% of this group are regular consumers (once a week) and they attribute it mainly to its taste, however, the lack of nutritional knowledge, culinary versatility, price and acquisition are reasons for low consumption.

Keywords:

Consumers, rabbit meat, consumption

Resumen:

La carne de conejo, opción saludable y nutritiva, pero no posee la aceptación suficiente en México, donde el consumo anual promedio es de 128 gr por persona. A pesar de ser un alimento rico en proteínas, vitaminas y bajo contenido de lípidos. La frecuencia de consumo es limitada. Con el fin de conocer el consumo de carne de conejo en estudiantes universitarios, el presente estudio realizado en el ICAP de la UAEH, demostró que el 62.6% de los encuestados consumen carne de conejo, únicamente el 2.2% de este grupo, son consumidores habituales (una vez por semana) y lo atribuyen principalmente a su sabor, sin embargo, la falta de conocimiento nutricional, versatilidad culinaria, precio y adquisición, son razones del bajo consumo.

Palabras Clave:

Consumidores, carne de conejo, consumo

Introducción

La alimentación humana ha sido un tema de suma importancia desde la antigüedad, existen diversos alimentos con funciones benéficas para el organismo, en este caso, la carne, la cual es un alimento rico en proteínas de alto valor nutricional, por tanto, contribuye en el organismo del individuo para la formación de huesos, dientes y músculos [1].

México ocupa el sexto lugar mundial en el consumo de carne de todas las especies con un promedio de 73 kg per cápita [2]. Mientras que el consumo de carne de conejo es

muy bajo, ya que se ha reportado ser de solo 128 gr. per cápita [3].

La CC es consumida en diferentes partes del mundo, es considerada una carne sana debido a los diferentes beneficios que esta aporta a la salud, ya que se considera que es un alimento rico en proteínas de alta calidad, vitaminas del grupo B y minerales como hierro, zinc y magnesio [4].

Es conocida como carne magra, debido a que contiene 140 calorías por cada 100 g, es fácil de digerir por el organismo, entre muchos otros beneficios [5].

a Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0009-0000-8025-3574>, Email: be388969@uaeh.edu.mx

b Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0009-0001-2613-5750>, Email: ga446474@uaeh.edu.mx

c Autor de correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0002-0786-2629>, Email: hayde_alfaro@uaeh.edu.mx

Fecha de recepción: 09/07/2024, Fecha de aceptación: 25/04/2025, Fecha de publicación: 05/06/2025

Además, es una carne blanca, fácil de cocinar, de buen sabor y adaptable a todas las dietas, adecuada para el consumo en niños, ancianos y enfermos, llegando incluso a ser industrializada como alimento para bebés [6].

De la misma manera la CC se caracteriza por su bajo contenido en ácido úrico, purinas y colesterol siendo así un alimento que puede ser incluido en dietas para pacientes con hiperuricemia, gota o hipercolesterolemia [7].

A pesar de lo mencionado anteriormente, se sabe que México no ha tenido gran impacto en el consumo de esta carne debido a varios aspectos, como son: el desconocimiento sobre su valor nutricional, escasa información sobre la especie en cuanto a su explotación y se cree que también por los patrones alimenticios de la población mexicana, ya que no es muy común y es poco promocionada en el mercado a comparación de otros tipos de carne [8].

Por lo mencionado anteriormente, el objetivo de este trabajo fue identificar el patrón de consumo de carne de conejo entre la comunidad estudiantil del ICAP.

Materiales y métodos

Se llevó a cabo la elaboración de un cuestionario de preguntas cerradas de opción múltiple y dicotómicas, diseñado específicamente para recopilar información sobre el consumo de CC, la población objetivo fueron estudiantes de licenciatura del Instituto de Ciencias Agropecuarias (ICAP), mismos que fueron seleccionados al azar.

La encuesta aplicada consta de dos apartados, la primera dirigida para aquellos que son consumidores de CC y la segunda para conocer las razones del porque el resto de la población universitaria no son consumidores de esta carne, se incluyeron 19 preguntas relacionadas con la frecuencia de consumo, preferencias alimenticias, conocimientos sobre el valor nutricional, motivos de consumo, lugares de adquisición, preferencia en cuanto a platillos y piezas, precio de adquisición y atributos sensoriales de acuerdo a su percepción.

El cuestionario se diseñó de manera clara y concisa, se aplicó a través de diferentes medios, como plataformas digitales Google Forms® y sesiones presenciales en las aulas del instituto, esto con el fin de alcanzar un número de muestra representativo.

Para asegurar que los datos obtenidos de esta investigación sean confiables, se calculó el tamaño de la muestra para la confiabilidad de los datos con la siguiente ecuación:

$$n = \frac{k^2 * N * P * q}{e^2(N-1) + k^2 P * q}, [9]$$

Se aplicaron las encuestas y se procedió a codificar las respuestas en una escala numérica para su recopilación en una base de datos, posteriormente se obtuvieron las frecuencias y se realizó un análisis de la información utilizando el paquete estadístico IBM SPSS Statistics 19.

Resultados

La encuesta se aplicó a 508 estudiantes del instituto, de los cuales el 56.7% la respondieron por medio de Google Forms, mientras que a los 43.3% restantes se les aplicó de manera presencial.

Del total de los encuestados, 60% pertenecen al sexo femenino, mientras que el 40% restante son masculinos, con un rango de edad de 18-36 años, teniendo mayor participación jóvenes de 18-21 años (75.2%).

Así mismo se determinó que el 62.6% de los encuestados son consumidores de CC, y el 37.4% restante no han probado este tipo de carne.

Dentro de los consumidores de CC, el 72.7% expresa que su mayor razón de consumo principalmente es por su sabor, de la misma manera se encontró que únicamente el 2.2% son consumidores habituales (una vez por semana), mientras 84.6% llegan a adquirirla ocasionalmente, con dichos resultados se observa que la CC no es consumida frecuentemente (**Fig. 1**).

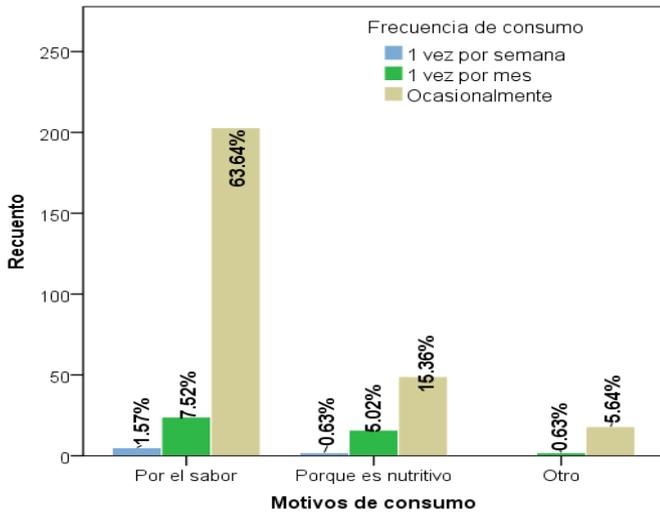


Figura 1. Frecuencia relativa de los principales motivos del consumo de CC.

Al ser considerado un producto con poca frecuencia de adquisición, al preguntar el motivo de porque no se consume frecuentemente, el 32.9% manifiesta que no hay versatilidad de platillos para su elaboración, ya que comúnmente lo consumen guisado o asado como se muestra en la (Fig. 2) donde también podemos observar que se tiene mayor preferencia en cuanto a piezas por pierna y muslo, seguido de otros (les es indiferente el tipo de pieza).

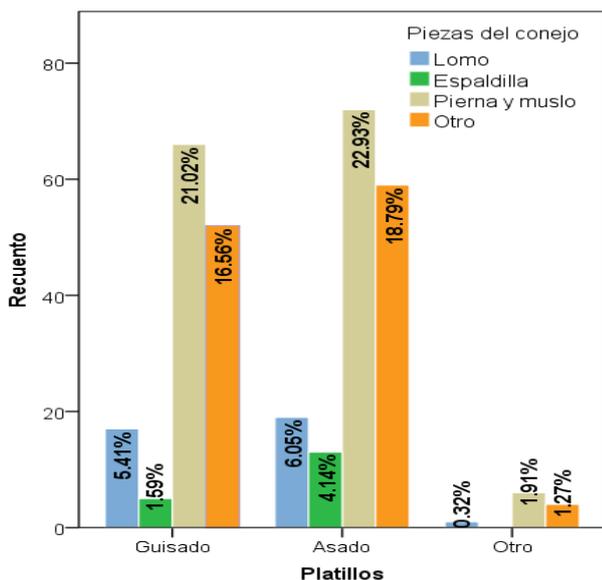


Figura 2. Preferencia de platillos y piezas

En el aspecto de compra del producto, el 14.1% menciona que su precio es elevado, sin embargo solo el 23.5% tiene

conocimiento del precio correcto de la CC; por otro lado, el 47% de los encuestados consideran que la poca frecuencia de consumo se debe a que no es fácil de acceder a este producto, ya que no es común verlo en diferentes centros de venta como carnicerías o supermercados, en la (Fig. 3) se puede observar que cuando el producto se consume en casa, restaurantes y reuniones, la CC es mayormente adquirida en criaderos y otros (cacería y producción propia).

Del grupo de consumidores de CC, el 47.62% considera que este alimento es saludable, aunque cuando se les pregunto si tenían conocimiento sobre los beneficios que aporta su consumo, como indica [5]. Se observó que únicamente el 39.3% tenía idea de los aportes nutricionales.

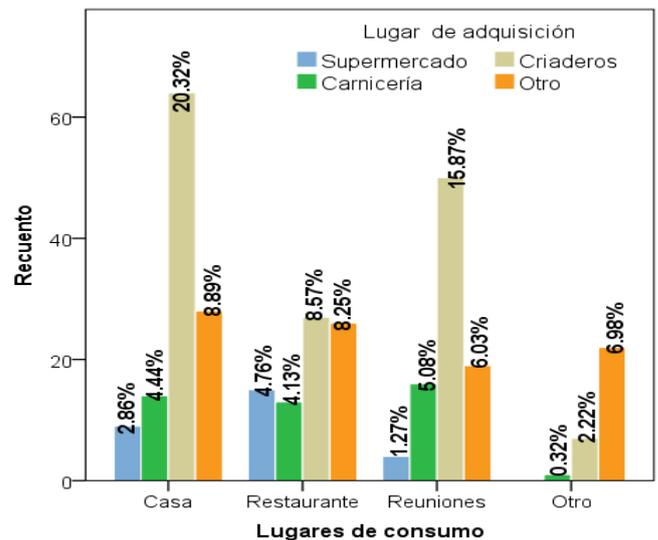


Figura 3. Lugares de adquisición y consumo

En relación a los atributos sensoriales del producto, en la (Tabla 1) se aprecian los porcentajes de acuerdo a la percepción de los consumidores, en donde expresaron su punto de vista de acuerdo al color, olor, sabor y textura que recordaban al haber consumido CC.

Tabla 1 Atributos sensoriales de acuerdo a la percepción de los consumidores.

ATRIBUTOS	COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
Rojiza suave	33.7%			
Beige	36.5%			
agenta suave	10.8%			
Blanco	14.9%			
Otro	4.1%			
Olor a carne de conejo		69.2%		
Metálico		10.8%		
Grasa		15.2%	9.2%	
Otro		4.8%		
Pollo			72.7%	
Terroso			9.5%	
Otro			8.6%	
Dura				8.9%
Jugosa				32.1%
Fibrosa				14.0%
Suave				37.8%
Seca				7.3%

En la (Fig. 4) se puede observar que del 37.4 % de los encuestados que no han consumido esta carne, un 60.22% manifiesta que la razón de rechazo de consumo es porque no le apetece, entre otras razones. Es importante destacar que existe una falta de conocimiento significativa sobre los beneficios nutricionales de la CC dentro de la población no consumidora, ya que el 74.6% de los encuestados expresa no conocer su aporte nutricional, sin embargo, después de saber dichos beneficios, únicamente un 18.82% de los universitarios manifestaron que, si estarían dispuestos a incluir este alimento en su dieta diaria, mientras que un 46.7% lo consideraría.

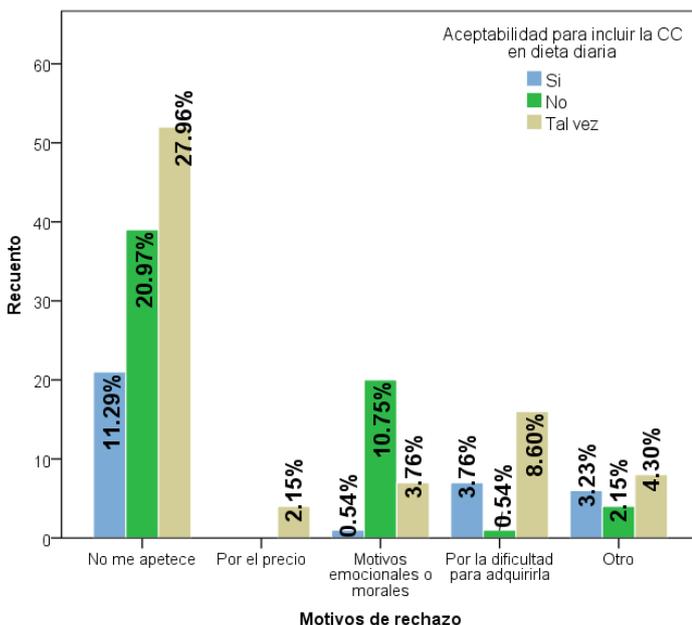


Figura 4. Motivos de rechazo

Discusión

De acuerdo al estudio realizado, se encontró que de los 508 estudiantes encuestados del ICAp, el 62.2% han consumido alguna vez CC, en relación con estudios realizados en consumidores de la zona centro de México, compuesto por 177 personas con un promedio de edad de 43 años, en donde se observó que el consumo de CC fue menor en comparación con otros tipos de carne (res, cerdo, pollo); en comparación con el estudio de 342 estudiantes de la universidad de Sevilla, España, donde el porcentaje de consumidores es mayor (87%) a diferencia de los dos anteriores, esto puede atribuirse a que la CC es más común en este país en comparación con México [9, 10].

Los estudios comparativos sobre el consumo de CC entre estudiantes universitarios del ICAp, consumidores del centro de México, y estudiantes de la Universidad de Sevilla revelan una variabilidad de niveles de aceptación hacia este alimento. Aunque el contexto cultural y las preferencias alimentarias varían entre los grupos estudiados, es notable que los motivos para evitar la CC son similares en todos los casos, en donde se puede apreciar que suele ser principalmente porque sus características organolépticas no son de su agrado, al igual que por motivos emocionales o morales, ya que es común tener conejos como mascota, así como la dificultad para acceder a este producto [11].

También concuerda en los aspectos mencionados anteriormente, ya que los consumidores realizan comparaciones del aspecto físico de la carne de CC con un animal doméstico (gato), de igual manera explica que uno de los principales frenos de consumo que la CC tiene, es la gran cantidad de huesos pequeños, ocasionando que su consumo sea incomodo.

En cuanto a calidad nutrimental, en la investigación realizada en la zona centro de México, menciona que el 87% de sus encuestados consideran que la CC es muy nutritiva, mientras que en el ICAp únicamente el 47% lo considera de esta manera, cabe destacar que en esta última la población tiene una percepción general positiva sobre lo saludable de la carne de conejo, aunque existe una significativa falta de información sobre sus beneficios nutricionales entre una parte considerable de los encuestados.

Es importante destacar los beneficios que genera el consumo de este alimento. Un estudio realizado en Uruguay recalca que la CC ofrece cualidades nutricionales que le permiten destacar entre otros alimentos al incluirla en dietas para reducir el riesgo de enfermedades, así

como disminuir la incidencia de sobrepeso y obesidad en la población adulta e infantil [12].

Diversos estudios concuerdan con lo mencionado anteriormente, que la CC es un alimento funcional con múltiples beneficios, su consumo favorece a todos los grupos poblacionales, principalmente a niños, ancianos, mujeres embarazadas, deportistas y personas con padecimientos cardiovasculares [13].

Analizando los atributos sensoriales de la CC, en el ICAP los resultados indicaron que en la CC se percibe un olor a grasa y un sabor similar a la carne de pollo, mientras que en una investigación de la universidad politécnica de valencia observa una perspectiva diferente sobre estos atributos, ya que se menciona que se percibe un olor y sabor a hígado, así como un leve sabor a anís [14].

Ambos estudios muestran diferentes percepciones de los atributos sensoriales en la CC, esto puede deberse posiblemente al sistema de sacrificio, variaciones en la preparación, manejo de este producto e incluso a la procedencia del conejo, así como los métodos de cría y alimentación del mismo, dichos atributos suelen estar expuestos a valoraciones subjetivas, pero en general se le describe como una carne con sabor delicado y suave para el sistema digestivo; [15] realiza una comparación entre conejo silvestre y conejo criado en granja, en donde la carne del primero tiene como característica un sabor entre sutil y jugoso, así como una consistencia más magra a diferencia del segundo.

Cabe destacar que otros atributos como la textura pueden depender de diversos factores intrínsecos como la especie, la edad e incluso la dieta, en donde muchas veces la alimentación con ensilajes suele ser benéfica [16].

Conclusiones

El estudio realizado demostró que más del 50% de la población universitaria manifestó haber consumido alguna vez CC, de igual manera un gran número de estos consumidores considera que es un alimento saludable, sin embargo, se evidenció una falta de conocimiento sobre los contenidos nutricionales de esta carne, con esto podemos enfatizar que es importante fomentar el consumo de este alimento, informando a la población sobre los beneficios que trae consigo, de esta forma se podría incrementar la frecuencia de consumo.

Referencias

- [1] Huerta Sanabria S, Arana Coronado ÓA, Sagarnaga Villegas LM, Matus Gardea JA, Barambilia Paz Jd. Impacto del ingreso y carencias sociales sobre el consumo de carne en México. *Rev Mex Cienc Agríc.* 2018;9(6):1245–58.
- [2] Hernández E. El consumo de carne aumenta 3.1%, pese a la inflación en México. *Forbes México.* 2023 mayo 9.
- [3] Choperena É. Carne de conejo: beneficios, recetas y dónde comprar. *Animal Gourmet* [Internet]. 2019 Ene 21 [citado 2025 Abr 23]. Disponible en: <https://www.animalgourmet.com/2019/01/21/carne-de-conejo-beneficios-recetas-donde-comprar>
- [4] Polanco Allúe I, Rodríguez López J. Carne de conejo: equilibrio y salud. *Rev Científica de Nutrición.* 2006.
- [5] Cossu ME, Capra G. Valor nutritivo de la carne de conejo y su potencial como alimento funcional. En: *Tecnología de producción de conejos para carne.* 2014. p. 119–132.
- [6] Cury K, Martínez A, Aguas Y, Olivero R. Caracterización de carne de conejo y producción de salchicha. *Rev Colomb Cienc Anim.* 2011;3:269–82.
- [7] Estellés F, Romero LJ, Badiola I, Parra F, Montero L. Lee y cuéntalo. *Boletín de Cunicultura.* 2015;(18).
- [8] Pérez Hernández FE. Consumo de la carne de conejo en el estado de Morelos. Morelos; 2021.
- [9] Briones G. El cuestionario. En: *Métodos y técnicas de investigación para las ciencias sociales.* Ciudad de México: Trillas; 2003. p. 105–111.
- [10] González Redondo P. Motivaciones de la ausencia de consumo de carne de conejo en una población de estudiantes universitarios. *XXXI Symposium de Cunicultura.* 2006:157–64.
- [11] Villanueva Díaz A, Espinoza Ayala E, Hernández García PA, Márquez Molina O, Hidalgo Milpa M, Mireles Arriaga AI. Calidad multidimensional de la carne de conejo: atributos cuantitativos y cualitativos desde la perspectiva del consumidor. *Estud Soc Rev Aliment Contemp Desarro Reg.* 2023.
- [12] Intercun. Consumo de carne de conejo en los hogares españoles. *XXIX Symposium de Cunicultura de ASESCU.* 2004:47–56.
- [13] Capra GM. Valor nutritivo de la carne de conejo producida en Uruguay. *Rev INIA.* 2012;(30):19–23.
- [14] López Arreola J. Carne de conejo como alimento funcional: una alternativa para la población mexicana. Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México; 2017.
- [15] Penalba Córtes V. Efecto de la selección por contenido en grasa intramuscular sobre las características sensoriales de la carne de conejo. Valencia: Universidad Politécnica de Valencia; 2015.
- [16] Gutiérrez Negrín C. Evaluación sensorial y características fisicoquímicas de carne de conejo alimentado con romero (*Rosmarinus officinalis L*) y tomillo (*Thymus vulgaris*). México: Universidad Autónoma del Estado de México; 2018.
- [17] Villa RR, Hurtado VJ. Evaluación nutricional de diferentes ensilajes para alimentar conejos. *Rev Cienc Agríc.* 2015;32(1):76–83.

