



## Información sobre Inocuidad de Alimentos



### La Carne de Conejo, desde la Granja hasta la Mesa

**L**a carne de conejo, fresca o congelada, se vende durante todo el año. Ésta se puede usar en la mayoría de las formas en que utiliza la carne de pollo. La carne de conejo, al igual que otras carnes magras, aves y pescados, es una buena fuente de proteína de alta calidad. La carne es finamente granulada y con un sabor moderado. Los conejos que se venden como alimento en los Estados Unidos son comúnmente cruces entre la raza "New Zealand" y variedades de Bélgica, conejos importados de China o liebres de Escocia.

#### ¿Cuáles se etiquetan comúnmente los productos de conejo?

- **Parillero o conejo joven** – el término conejo "parillero" (conocido en inglés como "fryer") o "joven" ("young" en inglés) se refiere a un conejo que no pesa más de una y media libra (.675 kg) y raramente más de tres y media libras (1.575 kg), y tiene menos de 12 semanas de edad. La carne es tierna, finamente granulada (de grano fino) y de un color rosa perlado brillante. Estos conejos se pueden cocer muchas maneras similares a las usadas para las aves jóvenes.
- **Conejo para asar o maduro**- el término conejo "para asar" ("roaster" en inglés) o "maduro" ("mature" en inglés) se refiere a un conejo maduro de cualquier peso, pero usualmente sobre de más de cuatro libras (1.80 kg) y tiene más de ocho meses de edad. La carne es firme, de grano grueso y la fibra muscular es ligeramente más oscura y menos tierna. La grasa puede tener un color más cremoso que la de un conejo "parillero" o "joven". La carne de los conejos grandes puede ser más dura por lo que los mejores métodos de cocción usados son a fuego moderado con tapa o en guiso.
- **Menudencia**- el hígado y el corazón.

#### ¿Cómo es inspeccionada la carne de conejo?

Bajo el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), inspecciona porcinos, ganado de carne, ovejas y cabras. Bajo el, el FSIS inspecciona las "aves domésticas", refiriéndose a pollos, pavos, patos, gansos, guineas, rátidas y pichones.

El Congreso no ha hecho obligatoria la inspección de conejos bajo el Decreto Federal de Inspección de Carnes (FMIA, por sus siglas en inglés) ni bajo el Decreto de Inspección de Productos de Aves (PPIA, siglas en inglés). Por lo tanto, la inspección de conejos es voluntaria. La inspección voluntaria de animales, incluyendo búfalos, antílopes, renos, alces, venados, aves acuáticas migratorias, aves de caza y conejos, son manejados bajo el Decreto Mercantil Agrícola. Bajo la inspección voluntaria, cada conejo y sus órganos internos son inspeccionados para signos de enfermedad. El sello de inspección "Inspeccionado para sanidad por el USDA" asegura que la carne de conejo esta sana y libre

de enfermedades. Cuando el procesador de carne de conejo no procesa la carne bajo la inspección el FSIS éste se encuentra sujeto a inspección por la Administración de Drogas y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) bajo el Decreto Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos.

Sin embargo, algunos estados permiten la venta de carne de conejo solo si son inspeccionadas por sus regulaciones.

La FDA tiene jurisdicción sobre los cargamentos de carne de conejo en comercio interestatal.

### ¿La carne de conejo está clasificada por grados de calidad?

Si, se podría clasificar la carne bajo el programa voluntario de clasificación por grados de calidad para carne de conejo del Servicio de Mercadotecnia Agrícola del USDA. Éste provee un servicio nacional de clasificación basado en clases, estándares y grados de calidad oficiales de EE.UU. para aves.

La carne de conejo **sólo** puede ser clasificada por categorías de calidad si ha sido inspeccionada y pasada por el FSIS, o inspeccionada y pasada por cualquier otro sistema de inspección que sea aceptable por el USDA, como la inspección estatal.

Los grados de calidad de EE.UU. para carne de conejo usados por consumidores son Grado A, Grado B y Grado C.

### ¿Se pueden usar hormonas y antibióticos cuando se crían los conejos?

Se pueden usar antibióticos para prevenir o tratar enfermedades en los conejos. Un periodo de "descanso" es requerido desde el tiempo en que los antibióticos son administrados hasta la fecha legal para la matanza del animal. Ésto permite un tiempo para que cualquier residuo salga del sistema del animal.

El uso de hormonas no está permitido en la crianza de conejos

### Tiempos de almacenamiento adecuados

Lleve inmediatamente la carne de conejo de la tienda al hogar y refrigérela a 40 °F (4.4 °C) o menos. Use dentro de 2 días o congélela a 0 °F (-17.8 °C). Si se mantiene congelada continuamente, se mantendrá inocuo indefinidamente, sin embargo, la calidad disminuirá con el tiempo. Es inocuo congelar la carne de conejo en su empaque original. Este se puede envolver con papel de aluminio o envoltura de plástico especiales para el congelador en caso de almacenamiento prolongado. Para mejor calidad, use los conejos congelados enteros dentro de 1 año y en piezas, dentro de 9 meses.

### Para descongelar adecuadamente

Existen tres maneras inocuas para descongelar la carne de conejo: en el refrigerador, en agua fría o en el horno de microondas. *Nunca descongele a temperatura ambiental.*

- **Refrigerador:** Es mejor planear para una descongelación lenta e inocua en el refrigerador. Los cortes de carne de conejo con hueso y conejos enteros se pueden tardar 1 día o mas para descongelarse. Una vez descongelada, la carne de conejo se puede dejar en el refrigerador por 2 días antes de cocerla. Si decide no usar la carne de conejo durante este tiempo, puede volver a congelarla sin antes cocerla.
- **En agua fría:** No saque la carne de conejo de su paquete si la va a descongelar en agua fría. Asegúrese que el empaque este sellado o colóquelo en una bolsa impermeable. Sumerja la carne de conejo en agua fría, cambiando el agua cada 30 minutos para

que continúe la descongelación. Los paquetes pequeños se pueden descongelar en 1 hora o menos y los paquetes grandes pueden tomar de 2 a 3 horas. Planee cocer la carne de conejo inmediatamente después de la descongelación usando el método de agua fría.

- **Horno de microondas: Planee cocer la carne de conejo inmediatamente después de descongelarla** en el horno de microondas porque algunas partes del alimento se pueden calentar demasiado y comenzar a cocer.

### Una cocción adecuada

- Cuando ase carne de conejo en partes, gradue el horno a no menos de 325 °F (190.55 °C). La cocción de un conejo en partes, de 2 libras (0.90 kg), tomará aproximadamente 1 hora.
- Tomará aproximadamente 1 ½ horas asar un conejo entero de 2 a 2 ½ libras (0.90 a 1.13 kgs). El rellenarlo le añade aproximadamente ½ hora adicional al tiempo de cocción.
- Cuando la carne de conejo se cuece con un cantidad pequeña de líquido y tapado en la estufa u horno también tomará aproximadamente 1 hora. La carne de conejo se puede dorar por aproximadamente 15 minutos por cada lado.
- Para una carne de conejo inocua, el USDA recomienda cocerla hasta alcanzar una temperatura interna de por lo menos 160 °F (71.11 °C). Se recomienda el uso de un termómetro de alimentos para asegurar que la carne de conejo esta inocua para el consumo.
- Es inocuo cocer la carne de conejo congelada en el horno, hornilla o parrilla sin antes descongelarla, aunque el tiempo de cocimiento será un 50% más largo.
- No cueza la carne de conejo congelada en una olla de cocción lenta. Descongélela primero. Corte un conejo entero en pedazos pequeños para que el calor pueda penetrar la carne más rápidamente.

### Un manejo adecuado de las sobras

- Refrigere las sobras dentro de 2 horas después de la cocción. Use dentro de un plazo de 3 a 4 días o congélelas.
- Use la carne de conejo cocida y congelada dentro de un plazo de 4 a 6 meses para su mejor calidad.
- Caliente las sobras hasta 165 °F (73.9 °C).

## ¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria?

### Llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves

Si tiene preguntas sobre carnes, aves y productos de huevo, llame gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE.UU. al **1-888-674-6854**; para personas con problemas auditivos (TTY), **1-800-256-7072**.



La Línea está abierta durante todo el año, de lunes a viernes, desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m., hora del este (inglés y español). Puede escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad alimentaria, disponibles durante las 24 horas del día. Visite la página electrónica, en español, del FSIS, [www.fsis.usda.gov/En\\_Espanol/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp).

Envíe sus preguntas por correo electrónico al [MPHotline.fsis@usda.gov](mailto:MPHotline.fsis@usda.gov).

### ¡Pregúntele a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle información sobre la inocuidad de los alimentos, 24 horas del día/7 días a la semana, y “charlas” en vivo durante las horas laborables de la Línea de Información.



[PregunteleKaren.gov](http://PregunteleKaren.gov)