



## **R28 - Uso de infusiones de hierbas aromáticas para mejorar las características organolépticas en la carne de conejo**

### **Use of aromatic herbs infusions to improve the organoleptic characteristics in rabbit meat**

Cortéz Raymundo G. E., González Estrada M. E., López Sandoval J., Alarcón López E. O., Turcios Martínez E. Y.  
Centro Universitario de Sur Oriente (CUNSORORI), Universidad de San Carlos de Guatemala  
Disponible en internet el 30 de noviembre de 2017

\*Autor para correspondencia.

Correo electrónico: [albcortezoo@hotmail.com](mailto:albcortezoo@hotmail.com)

#### **Resumen**

La carne de conejo es rica en vitaminas, se puede integrar perfectamente a una dieta saludable, sin embargo el factor que influye en su consumo es su sabor y olor; muchas personas catalogan su aroma como fuerte, lo que resulta desagradable. Para mejorar sabor y apariencia de la carne de conejo, se trabajó con un grupo de 25 conejos de las razas Holandés y Californiano de aproximadamente 3 meses de edad y un peso de 2 kg, el agua de bebida fue a base de una infusión utilizando 10 g/2 l de agua hirviendo, siendo estas plantas aromáticas Cilantro (*Coriandrum sativum*), Hierbabuena (*Mentha spicata linnaeus*), Orégano (*Origanum vulgare*) y Tomillo (*Thymus vulgaris*); como alimentación base a todos los animales se les administro alimento balanceado comercial para conejos. Se utilizaron grupos de 5 conejos por cada una de las plantas mencionadas y un grupo testigo. Se les realizo un examen clínico al finalizar el experimento la cual no presentaron signos de enfermedad. Al termino de cuarenta días finalizado el experimento se obtuvieron los resultados: tratamiento del cilantro con un peso de 13.60 kg, orégano 11.83 kg; hierbabuena 11.40 kg, tomillo 10 kg y el tratamiento testigo 10 kg. Se sacrificaron los conejos, se coció la carne únicamente “al vapor” (165oC), en un tiempo de 50 minutos. Para comprobar si el experimento funciono se invitaron a diez catadores para que calificaran directamente si la carne tenía algún sabor específico. Los datos que se obtuvieron en el panel de catadores se analizaron estadísticamente por medio de bloques al azar con el programa de Infostat. Obteniendo resultado con diferencia no significativa, ( $p \leq 0.05$ ). Con las medias de cada tratamiento se aplicó la prueba de Tukey donde se obtuvieron los siguientes resultados: según la variable de la presentación, olor, sabor y textura la más aceptable por el panel de catadores fue el tratamiento evaluado con la hierba aromática del Tomillo. La conclusión fue que los conejos que fueron tratados con tomillo se tornaron de color blanco que es el normal a un color grisáceo, estando suave y de buena consistencia; siendo la más preferida. El cilantro no cambio su coloración ni la consistencia de la carne pero si el sabor, en cuanto a la carne tratado con orégano y hierbabuena, el cambio se observó en la ternura, se dio cambio de color amarillento pero más dura que la normal con sabor y olor agradable.

Palabras clave: vitaminas, catadores, vapor

#### **Abstract**

Rabbit meat is rich in vitamins, it can be perfectly integrated into a healthy diet, however the factor that influences its consumption is its taste and smell; Many people catalog their aroma as strong, which is unpleasant. To improve the taste and appearance of the rabbit meat, we worked with a group of 25 rabbits of the Dutch and Californian races of approximately 3 months of age and a weight of 2 kg, the drinking water was based on an infusion using 10 g / 2 l of boiling water, these aromatic plants being Cilantro (*Coriandrum sativum*), Hierbabuena (*Mentha spicata linnaeus*), Oregano (*Origanum vulgare*) and Thyme (*Thymus vulgaris*); As a basic feed, all animals were fed commercially balanced feed for rabbits. Groups of 5 rabbits were used for each of the mentioned plants and a control group. They underwent a clinical examination at the end of the experiment, which showed no signs of illness. At the end of forty days after the experiment, the results were obtained: treatment of cilantro with a weight of 13.60 kg, oregano

11.83 kg; peppermint 11.40 kg, thyme 10 kg and the control treatment 10 kg. The rabbits were slaughtered, the meat was cooked only “steamed” (165oC), in a time of 50 minutes. To check if the experiment worked, ten tasters were invited to qualify directly if the meat had any specific flavor. The data that was obtained in the panel of tasters was analyzed statistically by means of blocks at random with the Infostat program. Obtaining result with no significant difference, ( $p \leq 0.05$ ). With the means of each treatment, the Tukey test was applied where the following results were obtained: according to the presentation, odor, flavor and texture variable, the most acceptable by the panel of tasters was the treatment evaluated with the aromatic herb of Thyme. The conclusion was that the rabbits that were treated with thyme turned white which is normal to a grayish color, being soft and of good consistency; being the most preferred. The cilantro did not change its coloration or the consistency of the meat but if the taste, as for the meat treated with oregano and mint, the change was observed in the tenderness, there was a change in yellowish color but harder than the normal flavored and nice smell.

**Keywords:** vitamins, tasters, steam



Este texto está protegido por una licencia [Creative Commons 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Usted es libre para compartir, copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato y adaptar el documento, remezclar, transformar y crear a partir del material para cualquier propósito, incluso comercialmente, siempre que cumpla la condición de **atribución**: usted debe reconocer el crédito de una obra de manera adecuada, proporcionar un enlace a la licencia, e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que tiene el apoyo del licenciante o lo recibe por el uso que hace.