

TABLA DE CONTENIDOS:

1. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	1
1.1-Introducción	1
1.1.1-Producción y consumo de la carne de conejo	1
1.2- Calidad de la carne de conejo	2
1.2.1- Concepto de calidad	2
1.2.2- Calidad nutritiva	3
1.2.2.1. Composición química	3
1.2.2.2. Composición lipídica de la carne	5
1.2.2.3 Valor biológico de las proteínas y composición en aminoácidos	7
1.2.2.4. Minerales y vitaminas	7
1.2.3- Calidad Organoléptica	8
1.2.3.1. Color	8
1.2.3.2. Capacidad de retención de agua y jugosidad	10
1.2.3.3. Terneza	12
1.2.3.3.1. Longitud de los sarcómeros	12
1.2.3.3.2. Degradación miofibrilar	13
1.2.3.3.3. Tejido conectivo	15
1.2.3.3.4. Otros factores que influyen en la terneza	16
1.2.3.4. Aroma y Sabor	17
1.3- Factores que modifican la calidad de la carne de conejo	17
1.3.1-Efecto de la selección genética sobre la calidad de la carne de conejo	17
1.3.1.1. Variabilidad genética entre razas	17
1.3.1.2. Variabilidad genética dentro de raza	19
1.3.1.3. Consecuencias de la selección por velocidad de crecimiento en la calidad de la carne	20
1.3.2- Efecto de la dieta en la calidad de la carne de conejo	22
1.3.2.1. Efecto de la grasa de la dieta en la calidad de la carne	22
1.3.2.2. Antioxidantes y aditivos	23
1.3.3- Influencia de los tipos de crianza en la calidad de la carne	

de conejo	24
1.3.3.1. Calidad de la canal y de la carne en sistemas de alojamiento en grades jaulas en naves	25
1.3.3.2. Calidad de la canal y de la carne en sistemas de producción al aire libre	26
1.3.3.3. Calidad de la canal y de la carne en la producción orgánica	27
2. OBJETIVOS	29
3. CAPÍTULO I: Comparison of carcass and meat characteristics of three rabbit lines selected for litter size or growth rate	30
4. CAPÍTULO II: Comparison of texture and biochemical characteristics of three rabbit lines selected for litter size or growth rate	47
5. CAPÍTULO III: Comparison between rabbit lines for sensory meat quality. A Bayesian approach	65
6. DISCUSIÓN GENERAL	81
7. CONCLUSIONES	83