



Convegno Nazionale ASIC 26 Marzo 2010

Allevamento estensivo del coniglio e valorizzazione della qualità della carne: esperienze a confronto

Valorizzazione di una popolazione locale per l'allevamento estensivo del coniglio

Gisella PACI



Dipartimento di Produzioni Animali Università degli Studi di Pisa

Obiettivi proposti

- **✓** Recupero genotipo: popolazione locale
- ✓ Studio tipologia produttiva (strutture e tecnica)
- **✓** Valutazione risposte produttive
- **✓** Valutazione prodotto



>Recupero genotipo

Caratteristiche della popolazione

Colore grigio selvatico Lento accrescimento

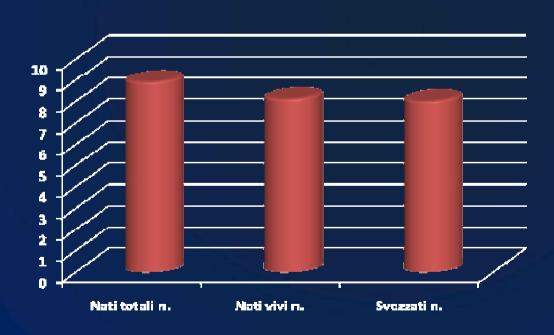






Risultati riproduttivi della popolazione: con sistema convenzionale

Fertilità 90%





✓Peso svezzamento 850 g

>Studio tipologia produttiva

Tecnica di allevamento

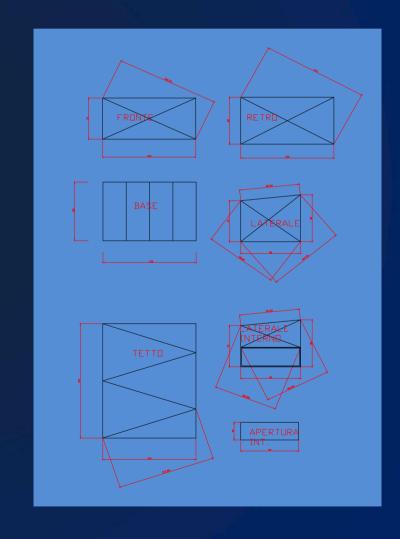
- ✓ soluzioni progettuali
 - •fase riproduttiva con sistema convenzionale
 - •accrescimento ingrasso con sistema estensivo



Tecnica di allevamento estensivo: ambiente e strutture







Tecnica di allevamento estensivo: tecnica adottata

✓ Svezzamento 35 giorni

✓ Profilassi vaccinale



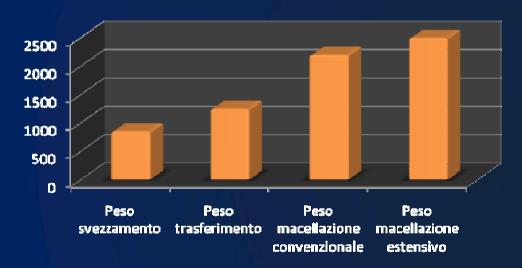
✓Trasferimento all'aperto

- **✓** Alimentazione
- **√Spazio**
- ✓ Età di macellazione 100 giorni circa

> Valutazione risposte produttive

Prestazioni produttive in allevamento estensivo

Chiuso - Aperto







Adattabilità dei soggetti all'allevamento estensivo

Morbilità

Estremamente ridotte

Mortalità

Valutazione stato ossidativo in vivo (ricerca svolta in collaborazione Scuola di Perugia)





Adattabilità allevamento estensivo

> Valutazione prodotto

Qualità carcassa in allevamento estensivo

Buone rese in carcassa Incidenza pelle Elevata incidenza arto posteriore Buono sviluppo lombi Stato ingrassamento

■ State

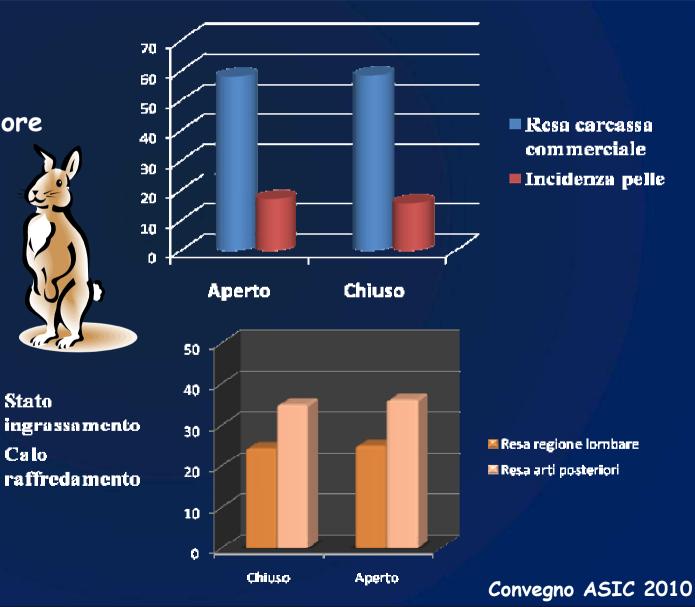
■ Calo

3

2

Chiuso

Aperto



Qualità carne in allevamento estensivo Colore



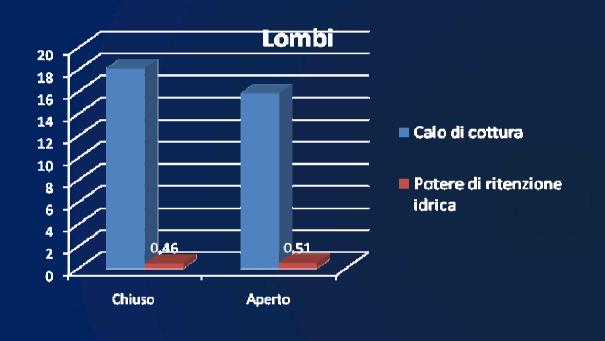
Allevamento estensivo

Carni più rosse e meno luminose

Attività fisica



Perdite di cottura



Allevamento estensivo

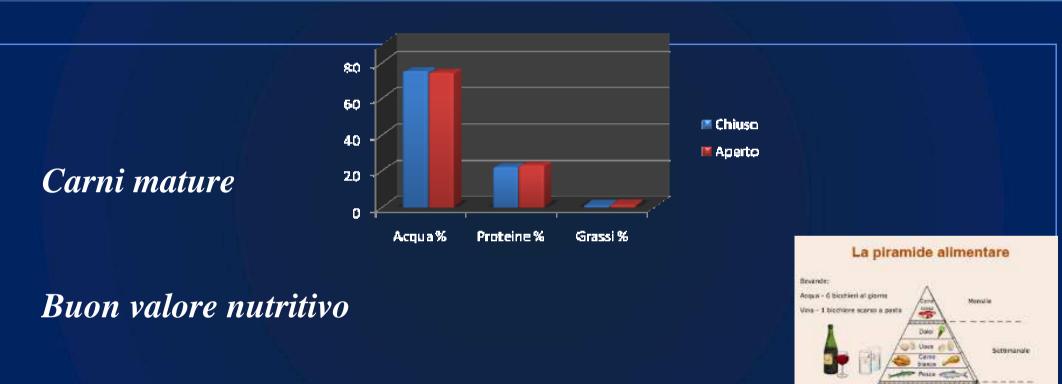
Minori perdite di cottura



Qualità nutritiva Caratteristiche sensoriali



Prodotto carne: caratteristiche nutritive



Migliore con allevamento estensivo

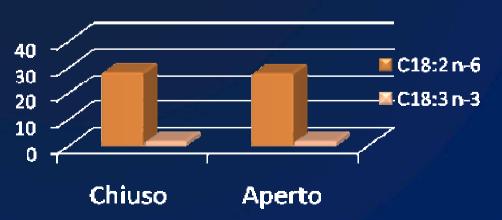
Prodotto carne: composizione acidica



Bassa concentrazione acidi grassi saturi

Concentrazione acidi grassi Monoinsaturi e polinsaturi

Composizione in AGPI



Considerazioni conclusive



Produzione e Rusticità della popolazione



Valide risposte produttive

Valide rese commerciali

Ridotto stato ossidativo

Considerazioni conclusive



Qualità del prodotto Interesse nutrizionale delle carni

Colore
Ridotto calo cottura
Proteine
Acidi Grassi

Grazie per l'attenzione

