

SECRETARIA DE AGRICULTURA E PRODUÇÃO

S.A.P.

GOVERNO FEDERAL



ABATEDOURO DE COELHO

AGROINDÚSTRIA DE PEQUENO PORTE

GUENTHER RIGDEL
MÁRIA ISABEL FAGG BOISQUE

074.1029
551a
100

SECRETARIA DE AGRICULTURA E PRODUÇÃO

S A P



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
GOVERNO • COMUNIDADE

ABATEDOURO DE COELHO

AGROINDÚSTRIA DE PEQUENO PORTE

GUENTHER RIEDEL
MARIA ISABEL RAO BOFILL

DOAÇÃO

Copyright © Secretaria da Agricultura e Produção do DF

R124a

Riedel, Guenther.

Abatedouro de Coelhos; agroindústria de pequeno porte. Brasília, Secretaria de Agricultura e Produção do Governo do Distrito Federal/Cultura Gráfica e Ed. Ltda, 1990.
68 p. ilustr.

1 - Cunicultura. 2 - Carne de coelho. I - Título. II - Rao Bofill, Maria Isabel. III - Distrito Federal (Brasil). Secretaria de Agricultura e Produção (SAP).

CDD(16 ed.) 636.92

Sumário

Introdução.....	5
1 - Normas para Instalação e Funcionamento de Abatedouros de Coelhos no Distrito Federal.....	7
2 - Detalhes Estruturais e Tecnológicos das Operações.....	11
3 - Planta de um Abatedouro de Coelhos.....	35
4 - Inspeção Médico-Veterinária.....	39
5 - Qualidade dos Produtos.....	55
6 - Controle no Varejo.....	57
7 - Relatório de Inspeção.....	59
Os autores.....	65
Bibliografia.....	67

Introdução

A criação, tanto doméstica como industrial, de coelhos vem se desenvolvendo gradativamente no Brasil, e a sua mais rápida difusão apenas é re-freada pelos hábitos alimentares da população que, em sua maioria, não considera esta alternativa, altamente recomendável do ponto de vista nutricional.

O coelho doméstico encontra-se em situação bastante curiosa do ponto de vista gastronômico. De um lado, durante as privações pelas quais passaram os povos europeus principalmente, uma das alternativas era de criar alguns coelhos para assegurar uma fonte de proteínas, já que se reproduz facilmente e "come tudo o que é verde", aproveitando assim toda sorte de vegetação disponível até durante as guerras.

Conhecemos várias pessoas que passaram por essa experiência e que hoje têm verdadeira aversão à carne de coelho, provavelmente porque o gosto lhes lembra o sofrimento pelo qual passaram.

De outro lado, o coelho é considerado uma iguaria fina só encontrada em restaurantes especializados e preparado com receitas bastante sofisticadas.

A criação técnica de coelhos, em nosso meio, pressupõe o uso quase que exclusivo de rações balanceadas para se obter o máximo de resultado em um mínimo de tempo, mas é justamente na dependência dos fornecedores de ração que está o maior obstáculo a uma criação economicamente viável.

Há quem diga que o homem está desvirtuando as características naturais de todas as espécies animais, na ânsia de obter o resultado máximo, através de uma alimentação intensiva; fazendo com isso que, no fim, não se possa mais distinguir o gosto de uma carne de frango da de um pato ou de um coelho.

De qualquer modo, seja por falta de hábito, seja pelo preço da ração ou pela falta de mercado, a criação de coelhos entre nós apresenta um desenvolvimento contínuo, porém lento, com altos e baixos, dependendo de inúmeros fatores.

Por não ser ainda vista como uma fonte de proteínas tradicional, não há também maior preocupação na regulamentação e no enfoque técnico do abate desta espécie animal.