

ZONA DE PRENSA

Jornadas sobre las cualidades nutricionales y gastronómicas de la carne de conejo

30 de marzo de 2009

La Feria de Zaragoza Fima Ganadera, ha contado esta mañana con la Jornada de Formación sobre las “Cualidades nutricionales y gastronómicas de la Carne de Conejo”.

Intercun ha participado esta mañana en la **Feria Fima Ganadera**, celebrada en el recinto ferial Feria de Zaragoza entre los días 24 al 27 de Marzo.

Intercun ha presentado la **Jornada de Formación de Formadores** titulada “**Cualidades Nutricionales y Gastronómicas de la Carne de Conejo**”, de la mano de la Dietista-Nutricionista y Tecnólogo de los Alimentos, Elena Gascón Villacampa, responsable del Centro de Información Nutricional de la Carne de Conejo.

Durante el desarrollo de la conferencia se han dado a conocer los últimos datos nutricionales de la carne de conejo, recogidos en el estudio realizado por el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INYTA) de la Universidad de Granada.

En el transcurso de la conferencia, la experta Elena Gascón Villacampa ha subrayado que la carne de conejo es un alimento que se integra perfectamente dentro de una alimentación saludable. **Además de ser una carne muy magra con tan solo un 5% de grasa, que, unido a su bajo contenido en sodio, resulta ser una carne idónea para incluir en una alimentación variada y equilibrada.** La carne de conejo puede incluirse en la dieta de todos los grupos poblacionales (niños, adolescentes, mujeres, deportistas y personas en edad avanzada) y en diversas situaciones fisiológicas, como por ejemplo el embarazo o el periodo de lactancia. Por sus cualidades gastronómicas, la carne de conejo tiene un aroma y sabor agradables, una jugosidad adecuada, además es fácil y rápida de cocinar, adaptándose a las exigencias del consumidor.

La carne de conejo ha sido objeto de numerosas recetas tradicionales que se encuentran hoy en día en la base gastronómica de nuestro país. Recetas como conejo al chilindrón, a la parrilla, con alioli o en la paella, son ejemplos de recetas sencillas, rápidas de cocinar y que garantizan el éxito seguro del plato. Asimismo, cabe destacar que la carne de conejo no solo constituye un alimento tradicional, sino que también es un pilar fundamental dentro de los alimentos y el recetario de la cocina moderna.



▲ BUSCADOR

 Ir

ARTÍCULOS MÁS RECIENTES

- | costes del alzheimer | eritema | psoriasis | cáncer de colon | biomateriales | vacunas | detección del alzheimer | cáncer de riñón



Nota de prensa

Se celebra en Barcelona el 14º Congreso de la Asociación Europea de Farmacéuticos Hospitalarios (EAHP)

Desde el 25 hasta el 27 de marzo se han llevado a cabo numerosas actividades tales como mesas redondas, sesiones educativas y conferencias, dentro del 14º Congreso de la EAHP (European Association of Hospital Pharmacist), celebrado en Barcelona en esta edición. Una de esas actividades incluidas en el congreso fue el Simposio Satélite “Bringing the value of innovation to the patient” (“Llevando el valor de la innovación al paciente”), celebrado ayer y patrocinado por AMGEN. El objetivo de este simposio, en el que participaron profesionales de primera línea, fue discutir y poner de relieve las ventajas que la innovación ofrece a los farmacéuticos hospitalarios y los avances que conlleva para los pacientes. Éstos, cada vez más informados, tienen mayores expectativas sobre nuevos tratamientos, y además, los gastos farmacéuticos son cada vez más costosos; por ello la innovación en la industria farmacéutica ocupa un lugar muy relevante en nuestros días.



Nota de prensa

Jornadas sobre las cualidades nutricionales y gastronómicas de la carne de conejo

La Feria de Zaragoza Fima Ganadera, ha contado esta mañana con la Jornada de Formación sobre las “Cualidades nutricionales y gastronómicas de la Carne de Conejo”.

TEMA DE INTERÉS

