

CRÍA DE FAISANES: VENTAJAS DE SU CARNE

Prof. Dr. Exequiel M. Patiño*. 2005. Fac. Cs. Veterinarias, Universidad Nacional del Nordeste, Corrientes, Argentina.

*Coautor del libro "Faisanes en cautiverio".

www.produccion-animal.com.ar

Otra alternativa para la cría del faisán es su utilización como productor de carne.

La carne del faisán es considerado desde la antigüedad como manjar de reyes. Se trata de una carne magra, jugosa y nutritiva. Algunos la consideran similar a la del pavo en cuanto a su contenido en materia grasa y proteínas.

La composición de la carne del faisán y su comparación con otras carnes es la siguiente:

Composición de carnes de distintas especies (Madero, 1997)

Valores cada 100 g	Calorías	Grasas	Proteínas
Faisán	133	3.60	24
Salmón rosado	138	5.75	20
Pavo	154	3.45	29
Carne de venado	159	3.30	25
Pechuga de pollo	159	3.42	31
Carne de cordero magra	178	7.62	25
Carne de ternera	213	10.35	26
Carne de vaca	214	9.76	31
Carne de cerdo	219	10.64	29

Indudablemente, al observar la tabla de composición de distintas carnes se comprueba que la carne de faisán es la que menos calorías tiene de todas, debido a un bajísimo nivel de grasas.

Los faisanes para carne son sacrificados a los 7 meses de edad cuando llegan a un peso de 900 a 1200 grs de peso limpio.

Se sacrifican por el método de matanza de pollos parrilleros.

El desplume se realiza por diversos métodos (agua caliente, semi-escaldado, en seco y/o a máquina). Luego son conservados a -20° C y se los vende a restaurantes o supermercados.

En nuestro país se los vende habitualmente congelados en grandes cadenas de hipermercados de Buenos Aires y Córdoba.

Cabe destacar que actualmente varios establecimientos argentinos también elaboran diversos productos con carne de faisán tales como patés y conservas de pechuga en escabeche y en aceite.