

 	<p align="center">DESCRIPCIÓN BIBLIOGRÁFICA DEL TRABAJO FIN DE ESTUDIOS IKASKETEN AMAIERAKO LANARI BURUZKO BIBLIOGRAFIAREN DESKTRIBAPENA</p>	<p align="right">PC 934 ANX1</p>
---	---	----------------------------------

Campos OBLIGATORIOS / NAHITAEZ bete beharreko eremuak	
AÑO / URTEA (20xx): 2018	Trabajo Fin de Grado (TFG) / Gradu Amaierako Lana (GAL) <input checked="" type="checkbox"/> Trabajo Fin de Máster (TFM) / Master Amaierako Lana (MAL) <input type="checkbox"/>
Título del TFG/TFM / GAL/MALaren izenburua: [Análisis de la textura instrumental de la carne de conejo]	
Autor (Apellidos, Nombre) / Egilea (Deiturak, izena): Amaya Espelosín Larráyoiz	
Director / Zuzendaria: Miren Kizkitza Insausti Barrenechea	UPNA / NUP <input checked="" type="checkbox"/> Otro (Indicar) / Beste bat (Jarri)
Codirector, si existe / Zuzendarikidea, halakorik badago M ^a Victoria Sarries Martínez	UPNA / NUP <input checked="" type="checkbox"/> Otro (Indicar) / Beste bat (Jarri) []

Inglés Ingelesa	Abstract (Resumen de 100-250 palabras)/ Abstract (Laburpena 100-250 hitzetan)
	<p>The scope of this project is focused on the analysis the instrumental texture and cooking loss in rabbit's meat. The present work has two independent tests with different objectives. In both case, the samples corresponding to rabbits belong to the same genetic lines whose name is "hylus" of French origin.</p>
	<p>The first test completed a study of characterization of rabbit carcasses. For that purpose, an amount of 20 samples of rabbit's <i>Longissimus dorsi</i> muscle were use. Maximum shear force and loss cooking were related to the kind of refrigerating that has had the carcass (flow-pack, 4 carcasses per box, 8 carcasses per box and the last flow-pack with modified atmosphere) and with other carcasses quality parameters such as pH, intramuscular fat, weight of the cold carcass. The result showed that rabbit packaged in flow-pack had better tenderness and less cooking loss than the other kind of refrigerated.</p>
	<p>The second test studied how rabbit's diet affected in meat's quality parameters, in particular, how inclusion of flax changed the maximum shear force, cooking loss, pH, intramuscular fat and weight of the cold carcass. This diet introduced flax seed in different percentages: 0% or control group, 5% of flax and 10% of flax, each one group was 20 <i>Longissimus dorsi</i> muscle's samples. The result showed that an increment flax in diet's rabbit reduced cooking loss and increases the tenderness of the meat..]</p>
Materias o Palabras Clave (máximo 5) / Gaiak edo hitz gakoak (gehienez 5)	
rabbit, texture, loss cooking, flax, diet.]	

Campos OPTATIVOS / AUKERAKO eremuak

Castellano Gaztelania	Abstract (Resumen de 100-250 palabras) / Abstract (Laburpena 100-250 hitzetan)
	<p>En el presente trabajo se va a realizar el análisis de textura instrumental sobre carne de conejo de la línea genética “hyplus” de origen francés, concretamente en el músculo correspondiente a <i>Longissimus dorsi</i>. Además, se van a calcular las pérdidas por cocinado de las muestras, todo ello con dos finalidades diferentes e independientes.</p> <p>El primer ensayo trata de completar un estudio de caracterización de las canales de conejo. Para ello se han seleccionado 20 muestras y se han relacionado tanto la terneza de la carne como las pérdidas por cocinado con el tipo de oreo que han tenido las canales (flow-pack, 4 canales por caja, 8 canales por caja y en flow-pack con atmósfera modificada) y con otros parámetros de calidad de canal como son pH, peso a las 24 horas y grasa intramuscular.</p> <p>Un segundo ensayo estudia la influencia de la alimentación durante el cebo de los gazapos con la terneza de la carne y las pérdidas por cocción. En este caso, se va a determinar el efecto de la inclusión de lino en diferentes porcentajes (5 y 10%) y sus efectos frente a un grupo control sin lino. Para ello, se han necesitado 20 muestras de cada uno de los grupos de estudio. También se ha comprobado los efectos de la alimentación en el pH, peso a las 24 horas y grasa intramuscular. Los resultados mostraron que un aporte creciente de lino en la alimentación de los conejos disminuye las pérdidas por cocción y aumenta la terneza de la carne.</p>
	Materias o Palabras Clave (máximo 5) / Gaiak edo hitz gakoak (gehienez 5)
	<p>conejo, textura, pérdidas por cocción, lino, alimentación.]</p>