

Kawia domowa (*Cavia porcellus*) jako danie regionalne w krajach andyjskich oraz na rynku międzynarodowym

Ewa Marta Kuźnicka 

*Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Instytut Nauk o Zwierzętach,
Katedra Hodowli Zwierząt, ul. Ciszewskiego 8, 02-786 Warszawa*

Kawia domowa (*Cavia porcellus*) jest gryzoniem z rodziny kawiowatych (*Caviidae*), pochodzącym z andyjskiej strefy Boliwii, Kolumbii, Ekwadoru i Peru. W Peru i Ekwadorze gryzonie te występują prawie na całym terytorium, podczas gdy w Kolumbii i Boliwii ich rozmieszczenie jest regionalne. Ze względu na dużą

zdolność przystosowania do różnych warunków klimatycznych, kawie można spotkać zarówno na ciepłych obszarach wybrzeża i równin, jak i zimnych terenach górskich, do wysokości 4500 metrów nad poziomem morza (Altamirano, 1986). Popularna nazwa kawii domowej (*Cavia porcellus*) to świnka morska.



Fot. 1. Kawie domowe w Santo Tomás (Cusco, Peru)
Phot. 1. Guinea pigs in Santo Tomás (Cusco, Peru)
(https://pl.wikipedia.org/wiki/Kawia_domowa)

Zwierzę to zostało udomowione przez Indian z Ameryki Południowej około 2500–3500 lat temu (Cedano-Castro i in., 2021). W języku keczua „*jaca*” lub „*quwi*” to nazwa kawsy hodowanej około 4000 r. p.n.e. Była ona ulubionym pożywieniem Inków, którzy mieszkali w dolinach Huánuco. Znalezienie kości kawsy pochowanych wraz z ludźmi w grobowcach Ameryki Południowej w Ancón, ruinach Huaycan, Cieneguilla i Mala (Huckinghaus, 1961) świadczy o istnieniu i wykorzystaniu tego gatunku w czasach prekolumbijskich. Zwierzę to było częścią kultury rdzennych mieszkańców Andów i miało znaczenie rytualne, religijne i kulinarne (Sandweiss i Wing, 1997; Rofes, 2000, 2004; Rofes i Wheeler, 2003; DeFrance, 2006; DeFrance, 2009; LeFebvre i DeFrance, 2014). Kawie o białej okrywie były składane w ofierze na placu w Cusco, aby zapewnić deszcz i obfite plony. Inkascy kapłani, obserwując wnętrzości tych zwierząt przepowiadali przyszłe zdarzenia, a szamani stawiali diagnozy (Sandweiss i Wing, 1997). Dania sporządzane z mięsa kawsy miały znaczenie rytualne. Inkowie co miesiąc przygotowywali potrawę, która była poświęcona „*Pacha Mama*” czyli Matce Ziemi. W sierpniu – miesiącu oczyszczania ziemi przed siewem, serwowano danie „*Chakra Yapuy Quilla*”, które symbolizował kolor czerwony. Z tego powodu przyrządzane mięso było okraszone czerwonym, pikantnym sosem z chili. Natomiast w dniu, w którym pojawiał się Księżyc w nowiu («*Kusikuy*»), Inkowie sprząkali domy i ulice, a następnie palili to, co było bezużyteczne. Był to symbol prośby o przebaczenie agresji lub obrazy, której się dopuścili. Wszyscy gromadzili się na Placu Centralnym, podczas gdy kapłani przygotowywali „*Kuy Kusay Soksipi*”, pieczoną na gorących kamieniach kawię. Każda rodzina przynosiła na uroczystość własne zwierzę. Kapłan sprawdzał i odrzucał wszystkie kawie, które miały czerwone

oczy. Istniało przekonanie, że czerwone oczy zwierzęcia świadczą o tym, że rodzina nie skończyła jeszcze przepraszać za swoje złe uczynki (Montenegro, 2018). W rezultacie kawie domowe z czerwonymi oczami zaczęły być eliminowane, a nawet dzisiaj wielu hodowców odrzuca osobniki czerwonoookie (Cresci, 2019).

Świnka morska miała również znaczenie w medycynie ludowej. „*Curacas*” – szamani stawiali diagnozy w oparciu o obserwację jej wnętrzości oraz zalecali ciężarnym kobietom spożywanie posiłków przygotowanych z mięsa tych zwierząt (Rofes, 2000; Rofes i Wheeler, 2003). Niektóre z tych zwyczajów są w Peru praktykowane do dziś (Cresci, 2019).

O znaczeniu tego gryzonia dla miejscowej ludności świadczy umieszczenie na obrazie Marcosa Zapaty potrawy z pieczonej kawsy spożywanej podczas Ostatniej Wieczerzy (fot. 2).

Mięso kawsy również obecnie przyczynia się do zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego ludności wiejskiej o ograniczonych zasobach (fot. 3). Hodowla tego gryzonia jest bardzo ważna, zwłaszcza w Peru, ze względu na jej ogromny potencjał rozwojowy dla najbardziej potrzebujących rodzin oraz małych gospodarstw, które nie są w stanie zapewnić paszy dla zwierząt większych gatunków, takich jak bydło, owce i kozy. Istnieje wiele projektów opracowanych przez rząd peruwiański i organizacje pozarządowe, które zachęcają do hodowli kawsy domowej. Mają one na celu poprawienie sytuacji ekonomicznej rdzennej ludności oraz walkę z niedożywieniem i anemią (Cresci, 2019).

W Peru, kraju o największej konsumpcji mięsa kawsy domowej, roczna jego produkcja wynosi 18 000 t pozyskiwanego od mniej lub bardziej stabilnej populacji 22 milionów zwierząt, utrzymywanych głównie w małych gospodarstwach rodzinnych w ekstensywnym systemie produkcji (Cresci, 2019).



Fot. 2. Pieczona kawia jako potrawa spożywana podczas Ostatniej Wieczerzy
(obraz Marcosa Zapaty, Katedra w Cusco, XVII w.)

*Phot. 2. Roasted guinea pig as a dish eaten during the Last Supper (painting by Marcos Zapata;
Cusco Cathedral, 17th century)*

(https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/61/Marcos_Zapata.jpg)



Fot. 3. Tradycyjna potrawa Indian peruwiańskich

Phot. 3. A traditional dish of Peruvian Indians

(<https://media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-s/04/82/0f/95/la-casona-del-cuy.jpg>)

Zalety hodowli kawii domowej to: łatwość adaptacji do różnych ekosystemów, krótki cykl reprodukcyjny, niskie nakłady na pomieszczenia dla zwierząt, jakość uzyskanego produktu, którym jest między innymi mięso o niskiej

zawartości tłuszczu (tab. 1). Kawie to zwierzęta roślinożerne, ale nie są ziarnojadami, natomiast ziarno będące paszą roślinną jest stosowane w żywieniu wszystkich gatunków monogastrycznych zwierząt gospodarskich (Sotelo i in., 2018).

Tabela 1. Zawartość białka, tłuszczu i popiołu w mięsie kawii i kurczaka (Iza i Iza, 2017)
Table 1. Content of protein, fat and ash in guinea pig and chicken meat (Iza and Iza, 2017)

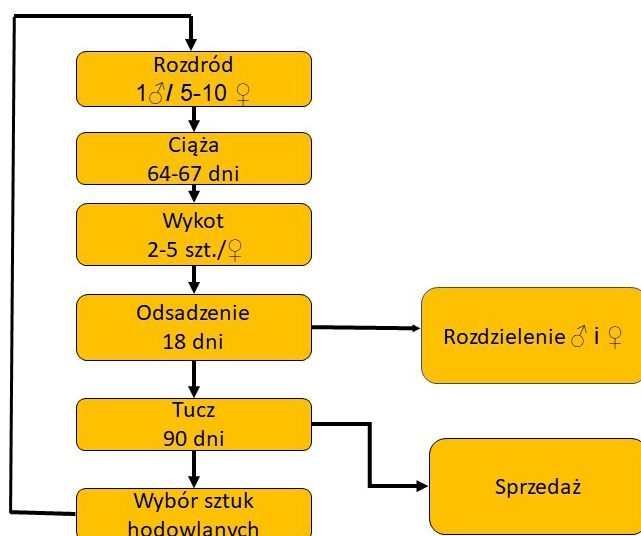
Zawartość Content	Kawia domowa Guinea pig	Kurczak Chicken
Białko/Protein (%)	20,3	18,3
Tłuszcz/Fat (%)	7,8	9,3
Popiół/Ash (%)	0,8	1,0

Ten mały gryzoń jest związany z życiem i zwyczajami rdzennego społeczeństwa. Jak podają Iza i Iza (2017), opieką nad zwierzętami zajmują się głównie kobiety (63%) przy pomocy innych osób mieszkających razem i tworzących rodzinę. System chowu typowy dla terenów andyjskich charakteryzuje się niską produktywnością. Mimo 4–5 miotów rocznie od samicy odchowuje się zaledwie 2,4 sztuki potomstwa. Zwierzęta bez względu na rasę, płeć i wiek są utrzymywane w jednym pomieszczeniu, co prowadzi do chowu wsobnego, przyczynia się do licznych deformacji u potomstwa oraz poronień. Konkurując o paszę silniejsze osobniki nie dopuszczają młodszych kawii do pożywienia, co hamuje ich prawidłowy rozwój. Skutkiem tego jest wysoka śmiertelność, dochodząca nawet do 38%. Karmienie odpadami kuchennymi oraz przebywanie w pomieszczeniu kotów, psów i innych zwierząt domowych nie spełnia dostatecznych wymogów sanitarnych.

W departamencie Cajamarca, położonym na północnych wyżynach Peru, 44,6% producentów przeznaczało kawie wyłącznie do własnego

spożycia, co często było spowodowane oddaleniem od rynków zbytu. Prawie 50% gospodarstw położonych na obrzeżach miast, gdy miało nadwyżki, sprzedawało je na lokalnych targowiskach. Zaledwie 3,8% stanowiły ферmy zajmujące się produkcją zwierząt wyłącznie na sprzedaż (Zaldívar i Chauca, 1990).

Na środkowym wybrzeżu Peru 54,44% populacji kawii domowej stanowiły stada hodowlane, natomiast na północnych wyżynach ich udział był nieco niższy i wynosił 52%. W obu regionach konieczna była jednak poprawa produktywności stad (Zaldívar i Chauca, 1990). W związku z tym w latach 90. ubiegłego wieku peruwiańskie Ministerstwo Rolnictwa oraz ośrodki naukowe podjęły intensywne działania mające na celu doskonalenie hodowli i chowu tego gatunku. Prowadzono liczne szkolenia, mające na celu wdrożenie zalecanych zasad chowu (ryc.1), co między innymi skutkowało zrzeszaniem się osób utrzymujących te zwierzęta (Guerra León, 2009). Obecnie w Peru istnieje około 180 stowarzyszeń producentów świnek morskich (minagri.gob.pe).



Ryc. 1. Zalecany schemat chowu kawii domowej (Guerra León, 2009)

Fig. 1. Recommended breeding scheme for guinea pig (Guerra León, 2009)

Ośrodki akademickie realizowały liczne programy doskonalenia materiału genetycznego przy dużym wsparciu finansowym peruwiańskiego rządu (minagr.gob.pe).

W Ameryce Południowej istnieje 26 odmian kawii domowej. W Peru można znaleźć sześć znaczących ras: Peru, Andyjska, Inti i Inka oraz mieszańce lub linie syntetyczne, które są produktem krzyżowania wyżej wymienionych ras (Yamada i in., 2018).

Rasa peru pochodzi z północnych wyżyn, z miasta Cajamarca i charakteryzuje się dużą odpornością na wysoką temperaturę. Są to osobniki gładkowłose, o umaszczeniu rudo-białym. Masa ciała dorosłych osobników wynosi 1,7 kg, a masę 1 kg osiągają w ciągu 60 dni po odsadzeniu. Płodność osiąga 95%, a w miocie rodzi się średnio 2,6 sztuk potomstwa. Pojedyncze urodzenia notowane są u 29% samic. Z uwagi na to, że śmiertelność – zarówno w chowie przydomowym jak i na fermach hodowlanych – szacuje się na 15%, od rasy tej odchowywanych jest średnio 2,2 szt. potomstwa. Sprawia to, że hodowla rasy peru jest nieopłacalna. Był to jeden z powodów krzyżowania

jej z innymi, bardziej plennymi rasami, takimi jak andyjska i inka, co generowało powstanie nowych, ulepszonych linii.

Rasa andyjska dostosowuje się do różnorodnych warunków klimatycznych. Dobrze znosi warunki na nizinnych wybrzeżach, na wyżynach i w górach do 3,5 tys. m n.p.m. Jest to bardzo ważna cecha ze względu na fakt, że wiele gospodarstw peruwiańskich położonych jest na dużych wysokościach. Okrywa rasy andyjskiej jest gładka, barwy białej. Czasami na głowie mogą pojawiać się dłuższe włosy, jednak takie osobniki stanowią mniej niż 7% populacji.

Wytworzenie tej rasy było realizowane przy wsparciu peruwiańskiego Ministerstwa Rolnictwa od 1972 r. Charakteryzuje się ona wysoką płodnością i plennością oraz dużą częstością występowania rui zaraz po porodzie. Dzięki temu, w ciągu roku uzyskuje się kilka wykotów, co wiąże się z pozyskaniem dużej ilości materiału rzeźnego.

W miocie rodzi się od 1 do 6 sztuk potomstwa (średnio 3,8), pięcioraczki stanowią 12,2% a mioty pojedyncze tylko 3,7%. Średnia wielkość miotu odchowanego wynosi 3,3 szt.

Rasa inka charakteryzuje się dużą masą urodzeniową miotu. Jest uważana za najbardziej opłacalną rasę komercyjną, ponieważ odchowuje się od niej średnio 3,5 szt. młodych w miocie. Szybkie tempo wzrostu zapewnia osiągnięcie 1 kg masy ciała maksymalnie w ciągu 70 dni. Jest to rasa o dużej odporności na choroby i najniższej śmiertelności (10%) spośród wymienionych. Uzyskuje się od niej dobrze umięśnione tuszki. Nie bez znaczenia jest również jej łagodny cha-

rakter i łatwa aklimatyzacja w różnych warunkach środowiskowych (Cresci, 2019).

Linia inti osiąga wyniki produkcyjne pośrednie między rasami andyjską i inka. Cechuje ją wyższa płodność w porównaniu z rasą peru, ale mniejsza niż u kawii andyjskiej.

W tabeli 2 przedstawiono parametry produkcyjne linii G kawii domowej wytworzonej w stacji doświadczalnej peruwiańskiego Uniwersytetu San Marcos.

Tabela 2. Parametry produkcyjne linii G kawii domowej (Yamada i in., 2018)
Table 2. Production parameters of the G line of Guinea pig (Yamada et al., 2018)

Parametr Parameter	Średnia i odchylenie standardowe Mean and standard deviation
Wielkość miotu (szt.)/Litter size (head)	2,82 ± 1,14 (od 1 do 5)/from 1 to 5)
Liczba kawii żywo urodzonych w miocie (szt.)/No. of guinea pigs born alive per litter (head)	2,8 ± 1,13
Masa urodzeniowa kawii (g)/Birth weight of guinea pig (g)	139,3 ± 30,9
Masa urodzeniowa miotu (g)/Born litter weight (g)	389,6 ± 121,3
Liczba kawii odsadzonych (szt.)/No. of weaned guinea pigs (g)	2,58 ± 1,02
Masa ciała kawii odsadzonej (g)/Body weight of weaned guinea pig (g)	248,0 ± 62,3
Masa miotu odsadzonego (g)/Weaned liter weight (g)	640,6 ± 211,9
Śmiertelność (%)/Mortality (%)	8,89

W celu zwiększenia opłacalności chowu kawii domowej, prócz pracy hodowlanej, prowadzone są liczne warsztaty w celu wskazania sposobów poprawienia wyników produkcyjnych. Opracowano podstawowe wytyczne, opierające się na czterech filarach: dobór rasy, żywienie, efektywność rozrodu oraz warunki sanitarne i opieka weterynaryjna (Guerra León, 2009). Dzięki wybraniu odpowiedniej rasy producent zwiększa plenność, liczbę odchowanego potomstwa, skraca czas tuczu oraz uzyskuje materiał rzeźny o wyższej masie. Zapewnienie opieki weterynaryjnej i odpowiednich kanałów dystrybucji jest również ważnym czynnikiem wpływającym na wynik finansowy ferm.

Badania przeprowadzone w Peru posłużyły jako punkt odniesienia do uznania kawii domowej za gatunek utrzymywany jednostronnie w kie-

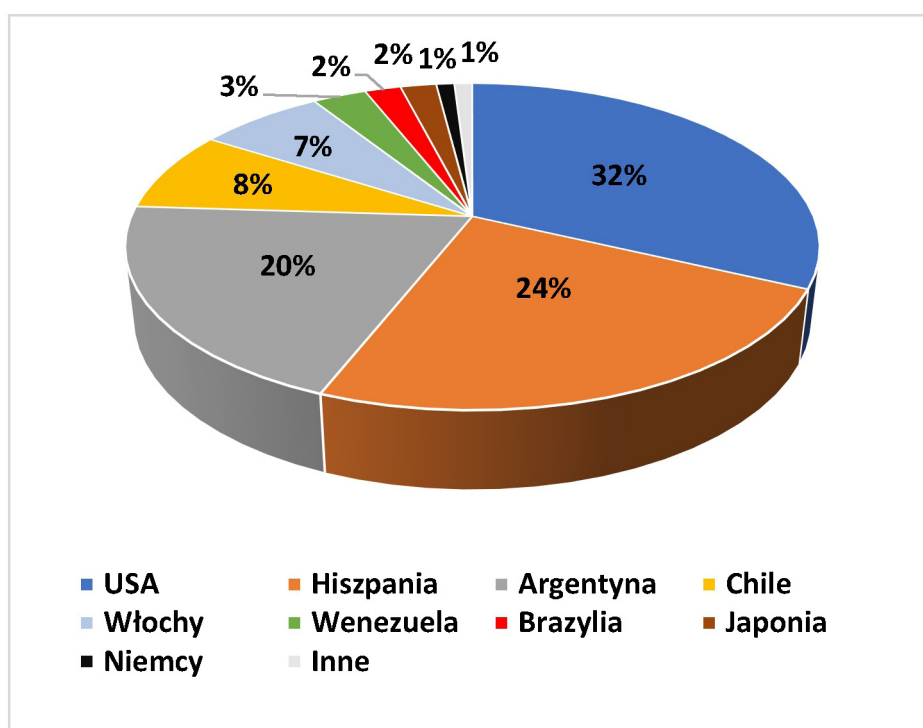
runku produkcji mięsa. Prace badawcze na ten temat rozpoczęły się w Peru w latach 60., w Kolumbii i Ekwadorze w latach 70., w Boliwii w latach 80., a w Wenezueli w latach 90. XX w. Wspólny wysiłek krajów andyjskich przyczynia się do rozwoju hodowli świnek morskich z korzyścią dla jej mieszkańców. Jak podaje peruwiańskie Ministerstwo Rolnictwa (2019), w kraju tym istnieje około 800 000 producentów świnek morskich.

Peru rozpoczęło eksport mięsa świnki morskiej w 1994 r. od wysyłki 132 kilogramów o wartości 723 \$ USD i od tego momentu wzrost sprzedaży jest stały. W 2018 r. wyeksportowano 9958 kg tego mięsa o wartości 128 tys. \$. W 2019 r. Peru stało się największym na świecie eksporterem mięsa świnki morskiej z 71,3% udziałem w rynku międzynarodowym. W roku tym eksport wyniósł 11,6 t o wartości 148 768 \$ USD. Kiedy

rozpoczęto sprzedaż mięsa kawii na rynku zewnętrznym jego cena za kilogram wynosiła zaledwie 5,5 \$ ale w kolejnych latach rosła i obecnie osiągnęła około 13 \$ (Córdova, 2022).

Niecałe 30% eksportu mięsa pochodzi z Ekwadoru. Kraj ten rozpoczął eksport w 1993 r. z całkowitą wysyłką 60 kg o wartości 240 \$ (4 \$ / kg), osiągając w 2018 r. wolumen 4295 kilogramów o wartości 24 tys. \$ (6,04 USD/kg). Wzrost eksportu w tempie rocznym w obu krajach osiągnął około 18% (minagri.gob.pe.,2019).

Głównym odbiorcą (99,9% eksportu) tego produktu jest USA (minagri.gob.pe.,2019). Konsumentami mięsa kawii domowej są przede wszystkim mieszkańcy w Stanach Zjednoczonych Ameryki Północnej emigranci. W USA mieszka łącznie około 3,4 miliona Peruwiańczyków, Ekwadorczyków i Boliwijczyków (ONZ, 2017). Jak podaje peruwiańskie Ministerstwo Rolnictwa (2019), Latynosi przebywają na emigracji głównie w 10 krajach (ryc. 3). Pozostali importerzy to: Japonia, Korea Południowa i Aruba.



Ryc. 2. Procent emigrantów z Peru, Ekwadoru i Boliwii w różnych krajach
Fig. 2. Percentage of emigrants from Peru, Ecuador and Bolivia in different countries (minagri.gob.pe, 2019).

Głównymi konsumentami mięsa kawii są emigranci z Ameryki Południowej, którzy chcą zachować swoją odrębność kulturową i tradycję, mięso tego gatunku może jednak znaleźć odbiorców w wielu krajach ze względu na jego wysokie walory odżywcze (tab. 1). Na półkach sklepowych importerów można znaleźć mrożone mięso kawii domowej (fot. 4) oraz konserwy (fot. 5) z niego sporządzone.

Wielu turystów odwiedzając Amerykę

Południową poznaje specjał tradycyjnej kuchni peruwiańskiej i boliwijskiej, który jest powszechnie serwowany w renomowanych restauracjach oraz na licznych festiwalach i targach regionalnych. W Limie jest około 258 restauracji, które oferują w swoim menu dania przygotowane z mięsa świnki morskiej. W każdy drugi piątek października Peru świętuje Dzień Świnki Morskiej, co podkreśla jej znaczenie kulturowe (Montenegro, 2018).



Fot. 4. Mrożona tuszka kawii domowej
Phot. 4. Frozen carcass of guinea pig (http://2.bp.blogspot.com/_dxCN3T0wV3A/ShC0Ee6uI2I/AAAAAAAAAHQ/ZylI9TWI9w4/s320/Dibujo2.JPG)



Fot. 5. Konserwy z mięsa kawii domowej
Phot. 5. Canned guinea pig meat
(<https://www.monografias.com/trabajos51/carne-cuy/Image4168.gif>)

Podsumowanie

Cavia porcellus jest gryzoniem pochodzącym z andyjskiej strefy Ameryki Południowej, udomowionym około 2500–3500 lat temu. Zwierzę to miało znaczenie rytualne, religijne oraz kulinarne i jest dziedzictwem kulturowym rdzennych mieszkańców Andów. Zalety hodowli kawii domowej to: łatwość adaptacji do różnych ekosystemów, krótki cykl reprodukcyjny, niskie nakłady na pomieszczenia dla zwierząt, jakość uzyskanego produktu, którym jest mięso o niskiej zawartości tłuszczu. Obecnie mięso kawii przyczynia się do zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego ludności wiejskiej o ograniczonych zasobach. W Peru, kraju o największej

konsumpcji tego mięsa, roczna jego produkcja wynosi 18 000 t i jest pozyskiwana od populacji 22 milionów szt. zwierząt, utrzymywanych głównie w rodzinnych systemach produkcji.

Peru jest największym na świecie eksporterem mięsa świnki morskiej z udziałem w rynku międzynarodowym ponad 71%. Głównym odbiorcą (99,9% eksportu) tego produktu jest USA. Pozostali importerzy to: Japonia, Kanada, Korea Południowa i Aruba.

W Limie jest około 258 restauracji, które oferują w swoim menu dania przygotowane z mięsa świnki morskiej. W każdy drugi piątek października Peru świętuje Dzień Świnki Morskiej, co podkreśla jej znaczenie kulturowe.

Literatura

- Altamirano A. (1986). La importancia del cuy: un estudio preliminar. Universidad nacional mayor de san marcos facultad de ciencias sociales, serie investigaciones, 8, pp. 51.
- Cedano-Castro J., Jiménez R., Huamán A., Fuerst-Waltl B., Wurzinger M., Gutiérrez G. (2021). Estimation of genetic parameters for four Peruvian guinea pig lines. *Tropical Animal Health and Production*, 53, 34: 1-7.
- Córdova L. (2022). El potencial mercado mundial de la carne de cuy peruano – Revista Si crees innovas marzec. [sicreesinnovas.com.https://sicreesinnovas.com/el-potencial-mercado-mundial-de-la-carne-de-cuy-peruano/](https://sicreesinnovas.com/https://sicreesinnovas.com/el-potencial-mercado-mundial-de-la-carne-de-cuy-peruano/)
- Cresci A. (2019). El cuy. *Veterinaria Digital*, 10/12: 1–9.
- DeFrance S. (2006). The sixth toe: the modern culinary role of the guinea pig in southern Peru. *Food & Foodways*, 14: 3–34.
- DeFrance S. (2009). Zooarchaeology in Complex Societies: Political Economy, Status, and Ideology. *J Archaeol. Res.*, 17: 105–168.
- Guerra León M.V. César R. (2009). Manual Técnico de Crianza de Cuyes. Proyecto “Potenciando capacidades para el desarrollo sostenible de Chetilla y Magdalena – Cajamarca”. www.cedepas.org.pe.
- Huckinghaus F. (1961). Zur nomenclatur und abstammung des hausmeerschweinchens. *Zietchift fue Saugtierkunde*, 26, 2: 65–128.
- Iza B., Iza I. (2017). El cuy como fuente de alimentación a nivel internacional. www.academia.edu/26063828/
- LeFebvre M., DeFrance S. (2014). Guinea pigs in the pre-Columbian West Indies. *J. Island & Coastal Archaeol.*, 9: 16–44.
- Ministerio de Agricultura y Regio (2019). Potencial del mercado internacional para la carne del cuy. minagr.gob.pe.
- Montenegro Y. (2018). La historia y variedades del cuy: Patrimonio natural de la nación. perusumaq.com.
- Rofes J. (2000). Sacrificio de cuyes en El Yaral, comunidad prehispánica del extremo sur peruano. *Bulletin de l’Institut Français d’Etudes Andines*, 29: 1–12.
- Rofes J. (2004). Prehispanic guinea pig sacrifices in southern Peru, the case of el Yaral. In: O’Day S.J., Neer S. W. van, Eryvynck A. (eds), *Behaviour Behind Bones: The Zooarchaeology of Ritual, Religion, Status, and Identity*, Oxbow Books, Oxford, pp. 95–100.
- Rofes J., Wheeler J.C. (2003). Sacrificio de cuyes en los Andes: el caso de El Yaral y una revisión biológica, arqueológica y etnográfica de la especie *Cavia porcellus*. *Archaeofauna*, 12: 29–45.
- Sandweiss D.S., Wing E.S. (1997). Ritual rodents: The guinea pigs of Chíncha, Peru. *Jo. Field Archaeol.*, 24: 47–58.
- Sotelo A.M., Contreras C.M., Norabuena E.M., Carrión G.C., Reátegui V.Q., Castañeda R. (2018). Uso de la harina de maní forrajero (*Arachis pintoi* Krapov & WC Greg) en la alimentación de cuyes (*Cavia porcellus* L.). *Rev. Inv. Vet. Perú*, 29 (4): 1249–1258.
- Yamada G., Bazán V., Fuentes N. (2018). Parámetros productivos de cuyes en la costa central del Perú. *Rev. Inv. Vet. Perú*, 29 (3): 877–881.
- Zaldívar M., Chauca L. (1990). Crianza de cuyes Ministerio de Alimentación, dirección general de Investigación, Técnico, 81: 5–13, Lima.

MEAT OF *CAVIA PORCELLUS* IN ANDEAN COUNTRIES AND ON THE INTERNATIONAL MARKET

Summary

Cavia porcellus is a rodent native to the Andean zone of South America, domesticated about 2500–3500 years ago. This animal had ritual, religious and culinary significance and is the cultural heritage of the indigenous inhabitants of the Andes. The advantages of *Cavia porcellus* breeding are: ease of adaptation to various ecosystems, short reproductive cycle, low expenditure on animal housing, the quality of the product obtained, which is meat of low-fat content. Today, cavy meat contributes to food security for the rural population with limited resources. In Peru, the country with the largest consumption of their meat, annual production is 18,000 tons derived from a population of 22 million animals kept mainly in family production systems. Peru is the world’s largest exporter of guinea pig meat with an international market share of over 71%. The main recipient (99.9% of exports) of this product is the USA. The other importers are Japan, Canada, South Korea and Aruba. There are about 258 restaurants in Lima that offer dishes prepared from guinea pig meat in their menus. Every second Friday in October, Peru celebrates Guinea Pig Day, which emphasizes its cultural importance.

Key words: guinea pig, breeding, meat