

Tecnología de los alimentos derivados de la carne

TIPOS DE ENSAVE

Los envases para alimentos y bebidas, en relación con las materias primas utilizadas para su producción

- Vidrio - es utilizado principalmente en la producción de tarros, botellas las cuales pueden ser pasteurizadas a altas temperaturas.
- Metal (acero/aluminio) - Es una alta barrera de gases y al vapor del agua, una desventaja en el uso de este material es que se considera de alto costo.
- Papel y cartón - Se trata de materiales ligeros, imprimibles y permeables a los gases y al vapor del agua. Se utiliza principalmente en la producción de etiquetas, vasos, etc.
- Plásticos sintéticos - Con este material se realizan: bolsas y cajas para diferentes aplicaciones, utilizadas principalmente para alimentos secos como el azúcar, sal, harina, pan, los pasteles etc.
- Plásticos biodegradables - Este material se descompone bajo la acción de enzimas de microorganismos: bacterias y hongos. No es un material reciclable
- Materiales compuestos laminados - Los envases laminados son herméticos, lo cual permite el cierre por termosellado
- Envases activos e inteligentes - Son envases que contienen sustancias que interactúan con el producto, prolongando su vida útil o que forman sobre cambios en la atmósfera interior del envase
- NANOCOMPOSITES - Es utilizado en la fabricación de botellas, films con baja permeabilidad al oxígeno o al vapor del agua, a un costo relativamente elevado.

En función a sus posibilidades de gestión, los envases y embalajes utilizados pueden dividirse en:

- Fases reutilizables - Un ejemplo de ellos son las botellas de vidrio, que pueden rellenarse
- Envase para material reciclado o químico
- Envases destinados a la incineración - Se realiza con ellos el reciclado energético, con recuperación de energía
- Envases degradables de un solo uso - Papeles degradables y plásticos biodegradables que se utilizan tanto para envases como para utensilios de comida rápida.
- Envases comestibles - Son envases compuestos por materiales biodegradables. Es utilizado para alimentar animales.

Selección del tipo de envase

Para la selección de envases los siguientes aspectos a tener en cuenta en los envases y embalajes:

- Técnicos/Tecnológicos
- Microbiológicos y sanitarios
- Mercadológicos
- Sociológicos
- Económicos
- Legales
- Logísticos

Principales consideraciones

- Costos
- Color
- Forma
- Distribución física
  - Almacenamiento y transporte
  - Simbología

Estudios de biotecnología de interés de la nutrición

Las técnicas biotecnológicas propician beneficios inmensos, teniendo grandes posibilidades de solucionar muchos de los problemas de mala nutrición y hambre mundiales en la medida en que optimizan la calidad nutricional de los alimentos

La inclusión de alimentos genéticamente modificados con mejores propiedades funcionales y nutricionales en el menú popular proporcionarían una alta contribución para la salud y prevención de enfermedades.

Productos nutraceuticos

- Un compuesto nutraceutico se puede definir como un suplemento dietético, presentado en una matriz no alimenticia (píldoras, cápsulas, polvo, etc.) - tiene un efecto favorable sobre la salud mayor que el que podría tener el alimento normal
- se diferencian de los medicamentos, ya que estos suelen ser productos de síntesis y no tienen en su mayoría un origen biológico natural.
- aportan un beneficio añadido para la salud, capaz de proporcionar beneficiosmédicos, inclusive para la prevención y el tratamiento de enfermedades.