



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

**LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

**TEMA: CARNICOS**

**CATEDRATICO: NEFI ALEJANDRO SANCHEZ GORDILLO**

**ALUMNO: MICHELL E. RAMON BORRALLEZ**

**3° CUATRIMESTRE GRUPO A**

**TAPACHULA, CHIAPAS A; 25 DE JULIO DEL 2020**

El SCIAN MEXICO 2018 clasifica las carnes por: Explotación de bovinos para la producción conjunta de leche y carne, Explotación de bovinos para otros propósitos, Explotación de porcinos en granjas, Explotación de porcinos en traspatio, Explotación de gallinas para la producción de huevo fértil, Explotación de gallinas para la producción de huevo para plato, Explotación de pollos para la producción de carne, Explotación de guajolotes o pavos, Producción de aves en incubadora, Explotación de otras aves para producción de carne y huevo,

La presencia de grasa intramuscular en la carne tiene una gran importancia en la calidad, ya que participa en la textura, en la jugosidad y en el flavor de la misma.

## CARNE

SE DEFINE

El concepto específico de carne suele centrarse única y exclusivamente en el músculo de las canales de los animales de abasto o de caza

## CLASIFICACION EN MEXICO

## FACTORES PARA SU CLASIFICACION

## CARACTERISTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES

SEGÚN SU

### LA ESPECIE

### LA RAZA

### LA EDAD

### EL SEXO

Según este criterio las carnes serán clasificadas en carnes rojas, blancas.

Se realiza hincapié en el ganado bovino. Ya que existen diferencias entre el ganado bovino para la producción de carne y leche.

El animal pasa por diferentes etapas en la vida, en la cuales varía su alimentación, lo cual le brinda al animal y a su carne diferentes características

Es poco utilizado como calificativo concreto de la carne por sí solo,

El recipiente de cualquier material que sea y cualquiera sea la forma que adopte, está destinado a contener mercancías, para su empleo a partir del mismo y destinado a individualizar, dosificar, conservar, presentar y describir unilateralmente las mercancías, pudiendo estar confeccionando con uno o más materiales distintos.

## DERIVADOS CARNICOS

ENVASADO

SON

Son aquellos con contenido de carne de mamíferos y/o aves de corral y o caza destinada al consumo humano.

### PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS

### PRODUCTOS CARNICOS TRATADOS CON CALOR

Aquellos sometidos a un proceso tecnológico que no incluye tratamiento térmico. Los productos cárnicos crudos frescos son los productos elaborados con carne y grasa molidas, con adición o no subproductos y/o aditivos permitidos, embutidos que pueden ser curados o no

Son aquellos elaborados con un tipo de carne o una mezcla de 2 o más carnes y grasa, molidas o picadas, crudas o cocinadas, con adición o no de subproductos y extensores o aditivos permitidos se someten a uno o más de los tratamientos de curado, secado, ahumado y cocción.