



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN.

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

MAPA CONCEPTUAL:4.1 Y 4.5 DE LA ANTOLOGIA

DOCENTE

LIC.NEFI ALEJANDRO SÁNCHEZ GORDILLO

ALUMNA: VERONICA VELÁZQUEZ ROBLERO

TERCER

CUATRIMESTRE

TAPACHULA CHIAPAS, 24/07/2020.

Tecnología de los alimentos derivados de la carne

Concepto y clasificación de la carne

Para definir la carne es necesario reunir factores dentro de los cuales se clasificarán de acuerdo a las características correspondientes

Factores ante-mortem:

es definida como aquel procedimiento el cual se lleva a cabo por el personal competente en animales vivos con el objetivo de emitir un dictamen sobre su inocuidad y salubridad para su destino

La carne se clasifica en

Características intrínsecas del animal:

La especie animal de procedencia

la raza:

La edad del animal:

Sexo

Características de las condiciones de producción y

sistema de explotación: carne de cría intensiva o extensiva, carne ecológica, producción integrada

según la localización geográfica: carne de las montañas del Teleno,

Criterios conjuntos o mixtos

se encuentran diversas marcas de calidad como

Factores post-mortem

se realiza: Inspección de las glándulas salivares parótidas y mandibulares:

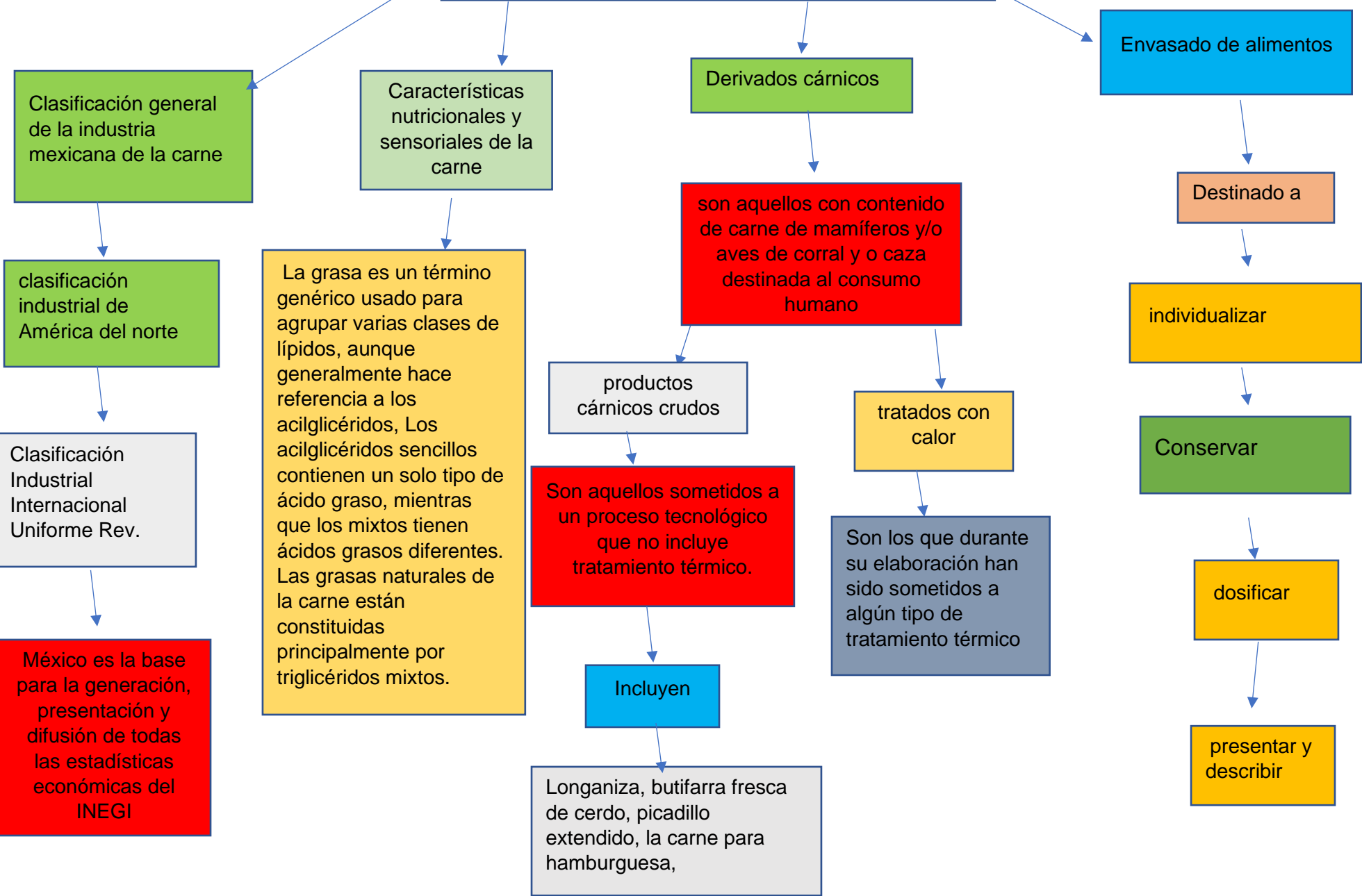
Sacrificio y faenado

debe realizarse en mataderos que cuenten con la autorización sanitaria de funcionamiento vigente y registro del senasa

Despiece

el cual comienza por el $\frac{1}{2}$ canal y de el se toma ya sea $\frac{1}{4}$ trasero y $\frac{1}{4}$ delantero, del primero se menciona lo que es la piña /pierna de donde se obtiene la pulpa larga, pulpa en bola y la pulpa negra; dentro del $\frac{1}{4}$ trasero también se encuentra la falda de la cual se obtienen las fajitas, el suadero y la concha para deshebrar

Tecnología de los alimentos derivados de la carne



Clasificación general de la industria mexicana de la carne

clasificación industrial de América del norte

Clasificación Industrial Internacional Uniforme Rev.

México es la base para la generación, presentación y difusión de todas las estadísticas económicas del INEGI

Características nutricionales y sensoriales de la carne

La grasa es un término genérico usado para agrupar varias clases de lípidos, aunque generalmente hace referencia a los acilglicéridos, Los acilglicéridos sencillos contienen un solo tipo de ácido graso, mientras que los mixtos tienen ácidos grasos diferentes. Las grasas naturales de la carne están constituidas principalmente por triglicéridos mixtos.

Derivados cárnicos

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

productos cárnicos crudos

Son aquellos sometidos a un proceso tecnológico que no incluye tratamiento térmico.

Incluyen

Longaniza, butifarra fresca de cerdo, picadillo extendido, la carne para hamburguesa,

tratados con calor

Son los que durante su elaboración han sido sometidos a algún tipo de tratamiento térmico

Envasado de alimentos

Destinado a

individualizar

Conservar

dosificar

presentar y describir

BIBLIOGRAFIA

Universidad del sureste biotecnología en alimentos

LIBRO BIOTECNOLOGIA JOHN E. SMITH EDITORIAL ACRIBIA 2006 LIBRO FUNDAMENTOS DE BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS ROSE EDICIONES OMEGA 2007 LIBRO MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS. WONG ACRIBIA 200