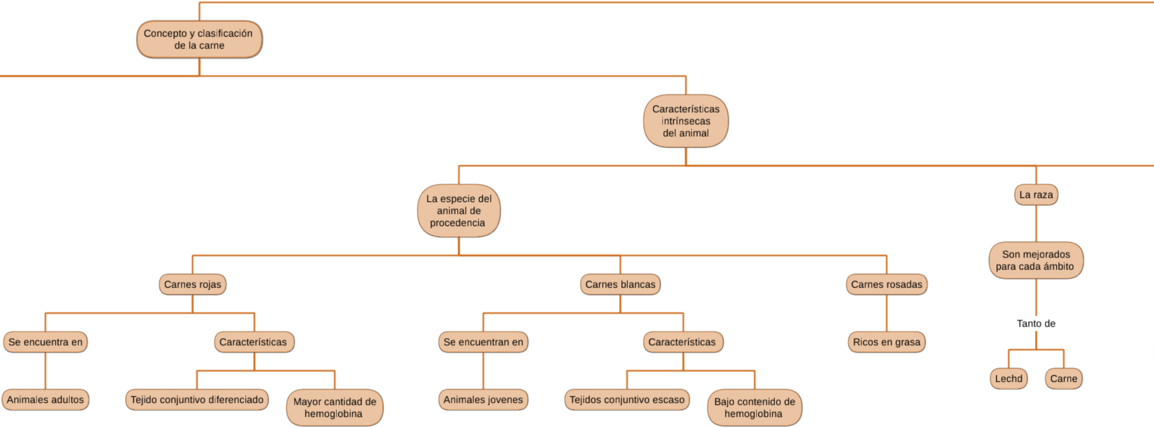
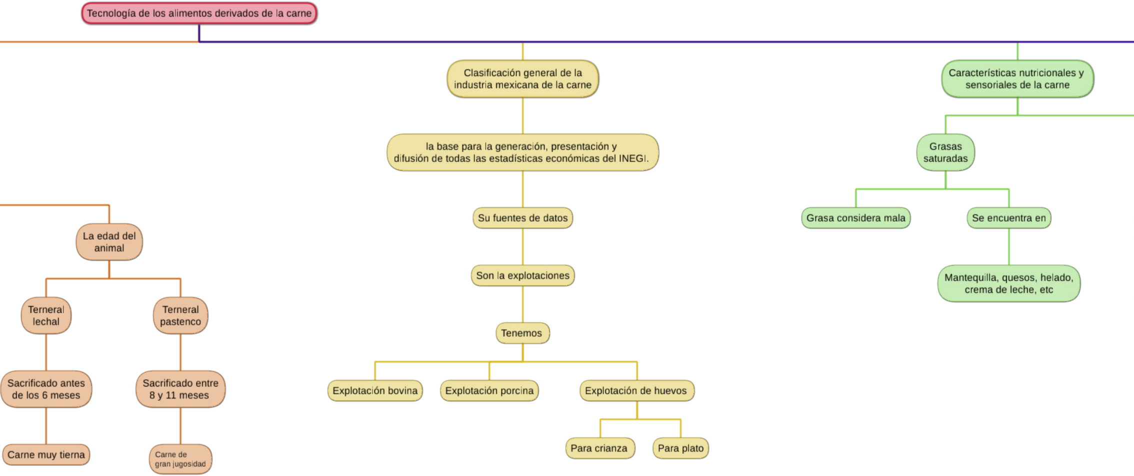
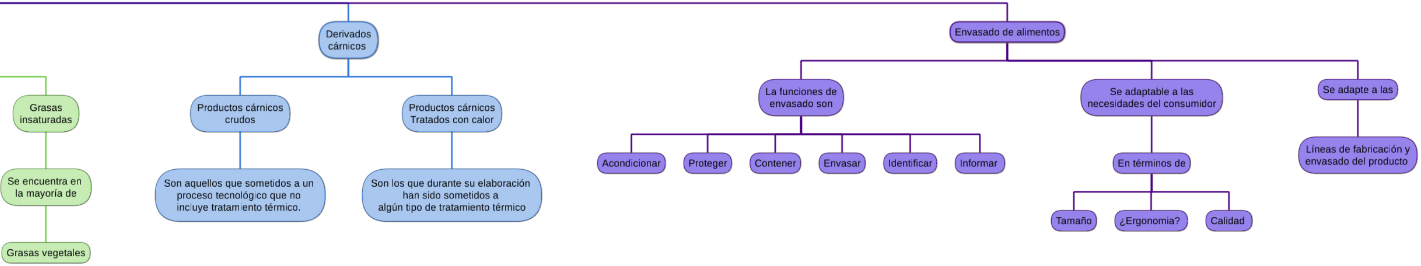
miMind

- Concepto
  - suele centrarse única y exclusivamente en el músculo de las canales de los animales de abasto o de caza
- Factores
  - Ante-mortem
    - Definida
      - 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.
  - Post-mortem
    - Reconoce
      - la comprobación de si las canales y despojos comestibles obtenidos mediante la conización de los animales en el matadero son adecuados o no para el consumo público.


Concepto y clasificación de la carne
Características intrínsecas del animal
La especie del animal de procedencia
La raza
Carnes rojas
Carnes blancas
Carnes rosadas
Son mejorados para cada ámbito
Se encuentra en
Características
Se encuentran en
Características
Ricos en grasa
Tanto de
Animales adultos
Tejido conjuntivo diferenciado
Mayor cantidad de hemoglobina
Animales jovenes
Tejidos conjuntivo escaso
Bajo contenido de hemoglobina
Lechd
Carne



- Tecnología de los alimentos derivados de la carne
  - La edad del animal
    - Terneral lechal
      - Sacrificado antes de los 6 meses
        - Carne muy tierna
    - Terneral pastenco
      - Sacrificado entre 8 y 11 meses
        - Carne de gran jugosidad
  - Clasificación general de la industria mexicana de la carne
    - la base para la generación, presentación y difusión de todas las estadísticas económicas del INEGI.
      - Su fuentes de datos
        - Son la explotaciones
          - Tenemos
            - Explotación bovina
            - Explotación porcina
            - Explotación de huevos
              - Para crianza
              - Para plato
  - Características nutricionales y sensoriales de la carne
    - Grasas saturadas
      - Grasa considera mala
      - Se encuentra en
        - Mantequilla, quesos, helado, crema de leche, etc



- Grasas insaturadas
  - Se encuentra en la mayoría de
    - Grasas vegetales
- Derivados cárnicos
  - Productos cárnicos crudos
    - Son aquellos que sometidos a un proceso tecnológico que no incluye tratamiento térmico.
  - Productos cárnicos Tratados con calor
    - Son los que durante su elaboración han sido sometidos a algún tipo de tratamiento térmico
- Envasado de alimentos
  - La funciones de envasado son
    - Acondicionar
    - Proteger
    - Contener
    - Envasar
    - Identificar
    - Informar
  - Se adaptable a las necesidades del consumidor
    - En términos de
      - Tamaño
      - ¿Ergonomia?
      - Calidad
  - Se adapte a las
    - Líneas de fabricación y envasado del producto