



Nombre de alumnos: Alejandra Villa Domínguez

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes

Nombre del trabajo: Super notas

Materia: Biotecnología de los alimentos

Grado: 3°

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 20 de julio de 2020.

Bibliografía:

Universidad del Sureste. (2020). Antología de Biotecnología de los Alimentos. Pdf. Recuperado de <http://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/7a7a4ed1a1fd5ba70ed085058d800b58.pdf>

Concepto y clasificación de la carne

Factores de acuerdo a las características correspondientes:

- Ante-mortem: todos los animales que serán sacrificados deben ser objetos de inspección con la intención de asegurar la cantidad del alimento.



- Post-mortem: comprobación de si las carnes y despojos comestibles obtenidos mediante la conización de los animales en el matadero son adecuados o no para el consumo público.



Carnes clasificadas en:

- Carnes rojas
- Carnes blancas
- Carnes rosadas



Características intrínsecas del animal:

- La especie animal de procedencia
- la edad
- La raza
- el sexo



Características de las condiciones de producción y manejo

- Sistema de explotación: carne de cría intensiva o extensiva, Carne ecológica, producción integrada, etc.
- Según la localización geográfica: carnes de las montañas de Teleno, etc.



Dos tipos de contaminación microbiana:

- Primaria: se da por microorganismos que ingresan al animal de abasto.
- Secundaria: ocurre durante el sacrificio y después de este.

Clasificación general de la industria mexicana de la carne

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



El objetivo de SCIAN México es proporcionar un marco único, consistente y actualizado, para la recopilación, análisis y presentación de estadísticas de tipo económico.



El SCIAN México 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
- Entre otros

Características nutricionales y sensoriales de la carne

Clasificación de las grasas:

- Saponificables: tienen al menos un ácido graso en su molécula
- Insaponificables: no contienen ácidos grasos en su molécula

- Grasas saturadas: son consideradas perjudiciales para la salud, ya que en exceso se acumulan y se depositan en las mismas células.
- Grasas insaturadas: la mayoría de las grasas vegetales son ricas en grasas poliinsaturadas o monoinsaturadas.



Derivados cárnicos:

- Productos cárnicos crudos: aquellos sometidos a un proceso tecnológico que no incluye tratamiento térmico.
- Tratados con calor: son los que durante su elaboración han sido sometidos a algún tipo de tratamiento térmico.



Materias primas proteicas utilizadas de derivados cárnicos:

- Caseína
- De cuajo, acida
- Caseinato de Na
- Proteínas de suero
- Gelatinas
- plasma de vacuno y porcino
- proteínas de cerdo

Envasado de alimentos

Funciones del envase:

- Acondicionar
- Proteger
- Contener
- Proteger
- Conservar
- identificar
- informar



Características

- Protección e identificación del producto
- Adecuado a las necesidades del consumidor
- Adaptación a las líneas de fabricación y envasado
- Cumplimiento de las legislaciones vigentes
- Entre otros.

