



Nombre: Carlos Alberto Avendaño Ballinas

Docente: Luz Elena Cervantes

Materia: Biotecnología de los alimentos

Licenciatura: Nutrición

Universidad: UDS

Grado y Grupo: 3-A

Trabajo: Súper Nota

Clasificación de la carne: El concepto específico de carne suele centrarse única y exclusivamente en el músculo de las carnes de los animales de abasto o de caza. Para definir la carne es necesario reunir factores dentro de los cuales se clasificarán de acuerdo a las características correspondientes, todos los animales que serán sacrificados deben ser objeto de inspección ante-mortem con la intención de asegurar la calidad del alimento.



La industria de la carne: México es la base para la generación, presentación y difusión de todas las estadísticas económicas del INEGI su adopción por parte de las unidades del estado, permitirá homologar la información económica que se produce en el país y con ello contribuir a la región de América del Norte.



Características nutricionales: Es importante resaltar el contenido de grasa de las carnes, se le conoce como grasa al término para designar varias clases de lípidos. Siendo el tejido lipídico el componente mayoritario de lo que comúnmente se denomina "Grasa" los lípidos son sustancias químicamente muy diversas Constituidas fundamentalmente por átomos de C, H y O.



Derivados Cárnicos: Los productos cárnicos son aquellos con contenido de carne de mamíferos o aves de corral o caza destinado al consumo humano, aquellos sometidos a un proceso tecnológico que no incluye tratamiento térmico. Los productos cárnicos frescos son productos elaborados con carne y grasa molida con adición o no subproductos.



Envasado de alimentos: 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 confeccionado con uno o más materiales distintos.



