



**Nombre De Alumna: Chien Fan Denisse  
Liu Robles**

**Nombre Del Profesor:**

PASIÓN POR EDUCAR

**Luz Elena Cervantes**

**Monnroy**

**Nombre Del Trabajo:**

**Supernotas**

**Materia:**

**Biotecnología de los alimentos**

# ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

## DEFINICION

el músculo de las canales de los animales de abasto o de caza

### clasifica:

De acuerdo a las características intrínsecas las cuales entra la especie del animal el color de carne, animales jóvenes como la ternera, cordero, facilidad de digestión y las carnes rosas como el cerdo y que presenta un alto contenido de grasa en sus tejidos conectivos.

**caracteriza:** la raza la cual entra el ganado bovino o el ganado de producción ya que dependiendo de la raza cambia su anatomía física del animal en su producción la edad y el sexo



- ❖ condiciones de producción y manejo
- ❖ sistema de explotación
- ❖ carne ecológica
- ❖ localización geográfica
- ❖ carne de las montañas del Teleno



- ❖ criterios conjuntos o mixtos
- ❖ inspección post-mortem
- ❖ sacrificio y faenado



❖ características nutricionales y sensoriales de la carne

Una de las características nutricionales más importantes son los lípidos ya que es uno de los componentes más mayoritario ya que son sustancias químicamente por átomos de C, H y O además de presentar N, P y en menor cantidad. Los lípidos se clasifican en saponificables y en insaponificables también grasas saturadas e insaturadas

Información Nutricional	
Calorías	152,7kcal
Proteínas	22,2g
Carbohidratos	0g
de los cuales azúcares	0g
Fibra	0g
Grasas	7,1g
de las cuales saturadas	2,6g

*derivados cárnicos*

consistente y actualizado para la recopilación, análisis y presentación de estadísticas de tipo económico



❖ Explotación de bovinos para la producción conjunta de leche y carne, Explotación de bovinos para otros propósitos

**Características nutricionales y sensoriales de la carne se le conoce como grasa al término para designar varias clases de lípidos.**

### Reconocer una carne de calidad



**Color**  
Rojo vivo, brillante y uniforme. Las carnes oscuras indican pérdida de jugos o mala conservación

**Terneza**  
Es la dificultad o facilidad con la que una carne se puede cortar o masticar. Atributo más deseado.

**Jugosidad**  
Se relaciona con la masticación. Las carnes cocidas secas se perciben como duras

**Olor**  
No debe desprender olor rancio o desagradable.

**Veteado o grasa de marmoreo**  
Un mínimo de vetas de grasa intramuscular garantiza cierto nivel de palatabilidad



### Propiedades Organolépticas de las Carne de cordero

Características aceptables

- Color rosa y rosa pálido
- Textura firme y elástica
- Olor ligero y característico
- grasa blanca crema y consistencia firme



**importancia de la actitud**

la medida en que un individuo se preocupa por la actitud

**envasado de alimentos de esta industria**

Se puede envasar en cualquier recipiente y de cualquier material tiene que tener características diferentes acondicionar, proteger, contener,

## Bibliografía

Universidad del sureste antología de biotecnología y alimentos

file:///C:/Users/AIRBIT%20CLUB/Desktop/biotecnologia%20antologia.pdf