



Nombre del alumno: Anzueto Reyes Salma Berenice

Nombre de la profesora: Cervantes Monroy Luz Elena

Nombre del trabajo: Super notas

Materia: Biotecnología de los alimentos

Grado: 3° cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 23 de julio del 2020.

“Concepto y clasificación de la carne”

¿Qué es?

ES EL MÚSCULO DE LAS CANALES DE LOS ANIMALES DE ABASTO O DE CAZA (PUDIENDO INCLUIR DE FORMA MINORITARIA OTROS TEJIDOS PERIFÉRICOS AL MÚSCULO O INTERNOS AL MISMO, COMO TEJIDO CONECTIVO O GRASA).



CARACTERÍSTICAS INTRÍNSECAS DEL ANIMAL:

a) La especie animal de procedencia:

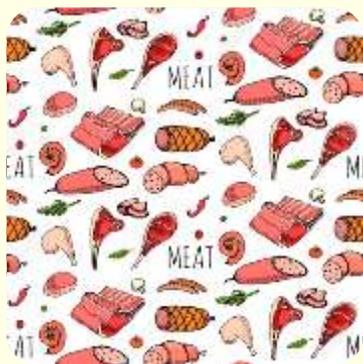
- carnes rojas
- carnes blancas
- carnes rosadas

b) La raza:

SE REALIZA HINCAPIÉ EN EL GANADO BOVINO. YA QUE EXISTEN DIFERENCIAS ENTRE EL GANADO BOVINO PARA LA PRODUCCIÓN DE CARNE Y LECHE.

La edad del animal :

- ternera lechal
- ternero pastenco



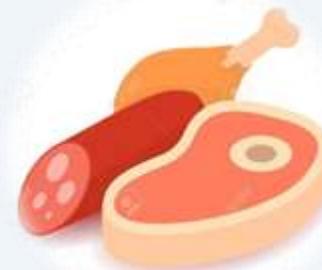
CARACTERÍSTICAS DE LAS CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y MANEJO:

A) SISTEMA DE EXPLOTACIÓN:

carne de cría intensiva o extensiva, carne ecológica, producción integrada, etc.

B) SEGÚN LA LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

- criterios conjuntos o mixtos
- factores post-mortem
- sacrificio y faenado
- despiece



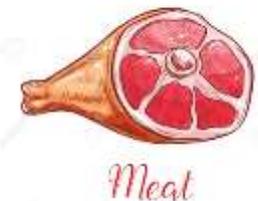
<CLASIFICACIÓN GENERAL DE LA INDUSTRIA MEXICANA DE LA CARNE>

El sistema de clasificación industrial de América del norte, México 2018, SCLAN México 2018- Clasificación Industrial Internacional Uniforme Rev. 4, CIU Rev. El SCLAN México es la base para la generación, presentación y difusión de todas las estadísticas económicas del INEGI.



El objetivo del SCLAN México es proporcionar un marco único, consistente y actualizado para la recopilación, análisis y presentación de estadísticas de tipo económico, que refleje la estructura de la economía mexicana.

El SCLAN MEXICO 2018 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, explotación de porcinos en traspatio, explotación de gallinas para la producción de huevo fértil, explotación de gallinas para la producción de huevo para plato, etc.



•CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE•

✚ El contenido de grasa de las carnes, se le conoce como grasa al término para designar varias clases de lípidos. La grasa es un término genérico usado para agrupar varias clases de lípidos, aunque generalmente hace referencia a los acilglicéridos.

GRASAS SATURADAS:

- Las grasas saturadas son consideradas perjudiciales para la salud ya que en exceso se acumulan y se depositan en las mismas células, órganos y vasos sanguíneos pudiendo inducir a alteraciones de la salud. El consumo de este tipo de grasa se relaciona con un aumento de los niveles de LDL (“colesterol malo”).
- Este tipo de grasa se encuentra en productos de origen animal como la manteca, el queso, la leche entera, los helados, la crema de leche y las carnes y en menor medida en productos de origen vegetal.



GRASAS INSATURADAS:

Reciben este nombre ya que en su estructura poseen al menos dos átomos de carbono no enlazados a átomos de hidrógeno. Así, cuando hay un único doble enlace entre dos átomos de C se denominan grasas monoinsaturadas, cuando son dos o más los dobles enlaces, se habla de grasas poliinsaturadas. 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. Los productos cárnicos crudos frescos son los productos elaborados con carne y grasa molidas, con adición o no subproductos y/o aditivos permitidos, embutidos que pueden ser curados o no. Incluyen: longaniza, butifarra fresca de crudo, picadillo extendido, la carne para hamburguesa, etc.



PRODUCTOS CÁRNICOS TRATADOS CON CALOR:

son los que durante su elaboración han sido sometidos a algún tipo de tratamiento térmico. Productos cárnicos embutidos y moldeados. son aquellos elaborados con un tipo de carne o una mezcla de 2 o más carnes y grasa, molidas o picadas, crudas o cocinadas, con adición o no de subproductos y extensores o aditivos permitidos, colocados en tripas naturales o artificiales o moldes y que se someten a uno o más de los tratamientos de curado, secado, ahumado y cocción.



DERIVADOS CÁRNICOS SE ENCUENTRAN DISTINTOS ADITIVOS:

Aditivos permitidos: cloruro de sodio, nitratos (conservadores): se obtiene de la carne fresca, ácido ascórbico y ascorbato (antioxidantes), acidulantes, ácido sórbico y sorbato, ácido nicotínico, fosfato, azúcares, féculas- almidones, exaltantes de sabor como el glutamato, isocianato y el gualato, espesantes: con el uso de agar, gomas y cartagenina, humectantes como el glicerol, colorantes como la curcumina, caramelo, carotenos naturales, cochinilla, extracto de pimentón, etc.



<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.



Las funciones del envase son:
acondicionar, proteger,
contener, conservar,
identificar e informar.



Un envase posee las siguientes características:
Permitir la protección e identificación del producto, que sea adecuado a las necesidades del consumidor en términos de tamaño, ergonomía, calidad, etc. que se ajuste a las unidades de carga y distribución del producto, entre otros.

Bibliografía

Universidad del Sureste. (2020). Antología de biotecnología de los alimentos.

Recuperado de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/7a7a4ed1a1fd5ba70ed085058d800b58.pdf>