



Nombre de alumnos: Esmeralda Monserrat
Navarro Avendaño

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes
Monroy

Nombre del trabajo: Supernotas
“Tecnología de los alimentos derivados de la
carne”

Materia: Biotecnología de los Alimentos

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 3 Cuatrimestre

Comitán de Domínguez Chiapas a 22 de julio de 2020.

Tecnología de los alimentos derivados de la carne



Concepto y clasificación de la carne

Se centra únicamente en el músculo de los canales de los animales de pasto o caza o tejidos periféricos como la grasa.



Factores ante-mortem: según el Codex alimentarius es un procedimiento que se lleva a cabo en animales vivos emite un dictamen de inocuidad y salubridad.

Características intrínsecas del animal

La especie del animal de procedencia



Raza

La edad del animal

Sexo



Características de las condiciones de producción y manejo.

-Sistema de explotación



-Según la localización geográfica

Clasificación general de la industria mexicana de la carne

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

El SCIAN México 2018 clasifica las carnes.



Características nutricionales y sensoriales de la carne.

Alto contenido de grasa: saponificables e insaponificables

Lípidos: constituidos por C,H,O además N,P,S

Grasas saturadas e insaturadas



Derivados cárnicos

Productos cárnicos contienen carne de mamíferos o aves destinadas al consumo humano.

Productos cárnicos crudos

Productos cárnicos tratados con calor

Materias primas proteicas utilizadas de derivados cárnicos



Envasados de alimentos

Recipiente de cualquier material, cualquiera sea la forma que adopte



Destinado a contener mercancías, individualizar, dosificar, conservar, presentar, y describir la mercancía.

Envoltorio detallado recipiente que contiene un producto.



Bibliografía:

Universidad del sureste (2020) antología de Biotecnología de los alimentos.pdf pág. 111-126 recuperado

<file:///C:/Users/Esme%20Navarro/Desktop/antologia%20Nutricion%203%20cuatri/biotecnologia.pdf>