

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

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 musculo de los canales de los animales de pasto o caza o tejidos periféricos como la grasa.



Factores ante-morten: según el Codex alimentarius es un procedimiento que se lleva acabo 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

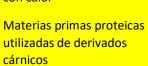


Derivados cárnicos

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

Productos cárnicos crudos

Productos cárnicos tratados con calor





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.

Envolvente detallado recipiente que contiene un producto.



Bibliografía:

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

 $\frac{file:///C:/Users/Esme\%20Navarro/Desktop/antologia\%20Nutricion\%203\%20cuatri/biotecn}{ologia.pdf}$