



**Nombre del alumno: Francisco Eduardo albores Alfaro**

**Nombre del profesor: Cervantes Monroy Luz Elena**

**Nombre del trabajo: Super nota**

**PASIÓN POR EDUCAR**

**Materia: Biotecnología de los alimentos**

**Grado: 3°**

**Grupo: NUTRICION**

# Tecnología de los alimentos derivados de la carne

## ¿Qué es carne?

Se denomina carne a la sustancia fibrosa del cuerpo de los animales, ubicado debajo de la piel y que constituye los músculos.



## Clasificación de la carne

Carnes rojas: se encuentra en animales adultos, vaca, buey, caballo, en algunas aves como pato, avestruz, etc.

CARNES BLANCAS: las contienen animales jóvenes como la ternera, cordero, lencha, conejo, aves de corral como el pollo, la gallina, y el pavo.

CARNES ROSADAS: proveniente de animales ricos en materia grasa entre sus fibras musculares, como el cerdo.



## Tipos de carnes

De vaca, res, buey o bien ternera (bóvida) Las hamburguesas, las costillas o bien los filetes de vaca y ternera son seguramente los ejemplos más representativos de la carne roja.

De cerdo (porcina).

De oveja y cordero (ovina).

De pollo y otras aves.

Pescado blanco.



## Clasificación general de la industria mexicana de la carne.

El objetivo del SCIAN 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.

- Bovinos
- Porcinos
- Caprino
- Aves
- Équidos



## Características nutricionales y sensoriales de la carne

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 además de presentar N, P y en menor cantidad. S.



## Clasificación de las grasas

**GRASAS SATURADAS:** Son aquellas en las que todos los enlaces de los átomos de carbono están ocupados por átomos de hidrógeno. Esta grasa contiene una gran proporción de ácidos grasos saturados y son sólidas a temperatura ambiente. 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.

**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

Los productos cárnicos son aquellos con contenido de carne de mamíferos y/o aves de corral y o caza destinada al consumo humano.



## MATERIAS PRIMAS PROTEICAS UTILIZADAS DE DERIVADOS CARNICOS:

- Proteínas lácteas
- Caseína
- Caseinato de Na
- Caseinato de calcio
- Proteínas de suero
- Gelatinas
- Proteínas de cerdo





## Envasado de alimentos

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. Que se adapte a las líneas de fabricación y envasado del producto, tanto manual y automático. Que cumpla con las legislaciones vigentes.



### Bibliografía:

UDS. (2020). Tecnología De los Alimentos Derivados De La Carne. Antología De Biotecnología De los Alimentos, 111- 126.

