

Nombre del alumno: Pérez Girón Kevin

Nombre del profesor: Cervantes Monroy Luz Elena

Nombre del trabajo: Súper Notas

PASIÓN POR EDUCAR

Materia: Biotecnología De Los Alimentos

Grado: 3°

Licenciatura: Nutrición

Tecnología De Los Alimentos Derivados De La Carne

¿Qué es la carne? ●●●

De acuerdo al código alimentario, la carne suele ser la parte comestible de los músculos de los animales sacrificados en condiciones higiénicas.



¿De dónde se obtiene la carne? ●●●

La carne proviene especialmente de animales como:

- La vaca
- La oveja
- El cerdo
- El caballo
- La gallina
- Mamíferos marinos



Clasificación de la carne ●●●

La carne se clasifica dependiendo de la especie y procedencia del animal:

- **Carnes rojas:** presentes en animales adultos, vaca, buey, caballo, en algunas aves como pato, avestruz, etc.
- **Carnes blancas:** presentes en 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.



Clasificación general de la industria mexicana de la carne

En México, la clasificación de la carne de bovinos se rige por la norma Mexicana NMX-FF-078-SCFI-2002. Por lo general, México emplea la carne de:

- Bovinos
- Porcinos
- Caprinos
- Aves
- Équidos

Características nutricionales y sensoriales de la carne

Una de las características que poseen las carnes suele ser la grasa. Y por lo general, la grasa suele clasificarse según la localización anatómica del animal. Estas son:

- La grasa renal
- Grasa intermuscular
- Grasa subcutánea
- Grasa intramuscular

Clasificación de las grasas

De acuerdo a la calidad dietética, se clasifican en:

- **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:** se consideran grasas buenas. Tienen la particularidad de reducir los niveles de colesterol en la sangre. La mayoría de las grasas insaturadas provienen de origen vegetal (Aceites) así como también se encuentran presentes en pescados azules.



Derivados cárnicos

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



Materias proteicas empleadas en los derivados cárnicos

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

Envasado de los alimentos

Cabe mencionar que los productos cárnicos, requieren de un envasado especial. Todo envasado debe incluir:

- La protección e identificación del producto
- La adecuación a las necesidades del consumidor en términos de tamaño, ergonomía, calidad, aporte nutricional entre otros.
- Que cumpla con las legislaciones vigentes.
- El precio adecuado a la oferta comercial que se quiere hacer del producto.
- Su resistencia frente a las manipulaciones, transporte y distribución comercial.



Bibliografía

UDS. (2020). Tecnología De Los Alimentos Derivados De La carne. *Antología De Biotecnología De Los Alimentos*, 111-126.