

Súper notas

Materia: Biotecnología

Nombre de la Docente: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la alumna: Kathia Jiménez del Agua y Culebro

Grado: 3° Cuatrimestre

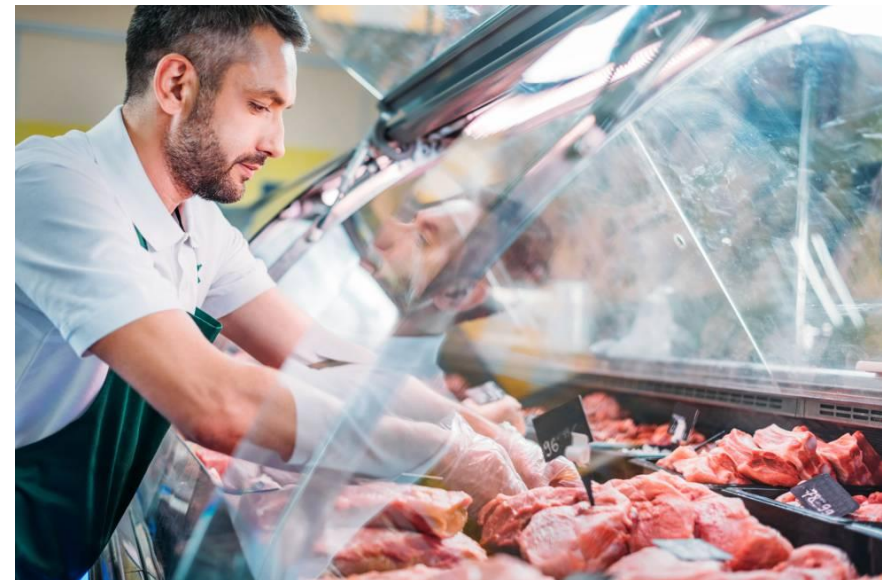
Grupo: "A"

Características nutricionales y sensoriales de la carne.

La grasa es un termino genérico para agrupar varias clases de lípidos que hacen referencia a los acilglicéridos.

Son sustancias químicamente diversas constituidos por átomos de C,H,O,N y en menor cantidad N,P,S.

Se clasifican de acuerdo a la localización anatómica



Grasa renal: Esta alrededor de las viseras renales.

Grasa intermuscular: Se localiza entre los músculos.



Grasa subcutánea: Recubre la superficie externa de la canal.

Grasa intramuscular: Se localiza en las fibras musculares



Derivados cárnicos.

Son aquellos con contenido de carne destinada al consumo humano como :

- Productos cárnicos crudos fermentados: se someten a un proceso de maduración que confiere sus características organolépticas

- Productos cárnicos crudos:

Son sometidos a un proceso tecnológico que no incluye tratamiento térmico

- Productos cárnicos crudos salados:

Conservados por medio de un proceso salado, pueden ser curados o no, ahumados o no y secados o no



Productos cárnicos tratados con calor:

Durante su elaboración son sometidos a algún tipo de tratamiento térmico.

- Embutidos y moldeados:

Con adición o no de subproductos y extensores colocados en tripas naturales, artificiales o moldes



- Conservas cárnicas tropicales:

- Reciben un tratamiento de esterilización por unos F_0 entre 12,0 y 15,0. duran 1 año a 40°C .

- Conservas cárnicas: se tratan con calor en envases cerrados, herméticos

Envasado de alimentos.

Es un recipiente destinado a contener mercancías. Confeccionado con uno o dos materiales

Destinados a individualizar, dosificar, conservar, presentar y describir unilateralmente las mercancías.

Sus funciones son acondicionar, proteger, contener, conservar, identificar e informar.

Tiene que cumplir con las legislaciones vigentes, que su precio sea adecuado a la oferta comercial resistente a las manipulaciones

**Cervantes Monroy. (2020). Antología de Biotecnología.
Tecnología de los Alimentos Derivados de la Carne .
112-126. Recuperado de:**
<https://plataformaeducativauds.com.mx/alSelRecurso.php>