



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

CONTROL DE CALIDAD

M.V.Z. SERGIO CHONG

RUBEN RIVAS MARIN

CUADRO SINOPTICO: CONTROL DE CALIDAD DE LA CARNE

04 DE DICIEMBRE DEL 2020

CONTROL DE CALIDAD EN LA CARNE

CARACTERISTICAS DE FUNCIONALIDAD DE PROTEINAS CARNICAS

- RETENCION DE AGUA
- PH
- CAPACIDAD ESPUMANTE
- VISCOSIDAD

- DETERMINA LA UTILIZACION DE LA CARNE PARA SU CONSUMO

IDENTIFICACION DE LAS CARACTERISTICAS

- DECENSO POSMORTAL DEL PH
- CAPACIDAD DE RETENCION DEL AGUA
- CAPACIDAD EMULSIFICANTE

- DETERMINAR FUNCIONALIDAD DE LA PROTEINA

LA QUIMICA DE LA CARNE

- SE TERMINA POR LOS COMPONENTES ESTRUCTURALES DE LOS PRODUCTOS

- ESTRUCTURAS BASICAS
- ESTRUCTURAS EN SOLUCION
- PARAMETROS SECOS

CAMBIOS

- LOS CAMBIOS QUE OCURREN DURANTE LA CONVERSION DE MUSCULO A CARNE

- INFLUENCIA DURANTE EL PROCEDIMIENTO, LAS CARACTERISTICAS DE LA CALIDAD INDUSTRIAL