



“Universidad del Sureste”

Turno matutino.

Control Total de Calidad

Calidad de Carne

Presenta:

Omar Isaí de la Cruz Paredes

Séptimo Cuatrimestre ‘U’.

Medicina Veterinaria y Zootecnia.

Catedrático:

MVZ. Sergio Chong Velázquez

04 de Diciembre de 2020

Tapachula, Chiapas, México.

Calidad Carne

La identificación visual de la carne de calidad se basa en su color, veteado y capacidad de retención de agua. El veteado consiste en pequeñas vetas de grasa intramuscular visibles en el corte de carne. El veteado tiene un efecto positivo en la jugosidad y el sabor de la carne.

La calidad de la carne se define generalmente en función de su calidad composicional (coeficiente magro-graso) y de factores de palatabilidad tales como su aspecto, olor, firmeza, jugosidad, ternura y sabor.

La carne debe aparecer más firme que blanda. Cuando se maneja el envase para uso y distribución al por menor, debe tener una consistencia firme pero no dura. El sabor y el aroma se conjugan para producir la sensación que el consumidor experimenta al comer. La jugosidad depende de la cantidad de agua retenida por un producto cárnico cocinado. La jugosidad incrementa el sabor, contribuye a la blandura de la carne.

La carne debe presentar un color normal y uniforme a lo largo de todo el corte. Las carnes de vacuno, cordero y cerdo deberían además estar veteadas.

El grado de calidad constituye una evaluación balanceada de factores que afectan la palatabilidad de la carne (terneza, jugosidad, y sabor). Estos factores incluyen la madurez de la canal, firmeza, textura y color de la carne, así como también la cantidad y distribución del marmoleado dentro de la carne.

El grado de calidad de la carne de vacuno se basa en: grado de marmoleado y grado de madurez.

El marmoleado (grasa intramuscular) representa la distribución o dispersión de la grasa dentro de la carne. Los clasificadores evalúan la cantidad y distribución del marmoleado en la superficie expuesta del área del ojo costal, después que la media canal ha sido separada (cuarteada) entre las costillas 12 y 13.

El producto debe tener un olor normal, que diferirá según la especie, pero que variará sólo ligeramente de una especie a otra. Deberá evitarse la carne que desprenda cualquier tipo de olor rancio o extraño.

Los principios involucrados en la asignación del grado de calidad se basan en el aprendizaje de los diferentes grados de marmoleado, en orden, en el sentido de menor a mayor, así como también el mínimo grado de marmoleado exigido para cada grupo de madurez, y comprender la relación entre marmoleado y madurez en cada grado de calidad.

La madurez se refiere a la edad fisiológica del animal y no a su edad cronológica. Debido a que la edad cronológica difícilmente se conoce, se utiliza la edad fisiológica, siendo sus indicadores: características de los huesos, osificación de los cartílagos, color y textura muscular del ojo del lomo. El cartílago se transforma en hueso, el color de la carne se oscurece y la textura se vuelve más tosca con los avances correspondientes de edad.