

JENIFER MICHELLE BRAVO VELAZQUEZ  
PSICOLOGIA Y RETOS NUTRICIONALES  
NEFI ALEJANDRO SANCHEZ  
UNIVERSIDAD DEL SUR  
NUTRICION

# Tecnología de los alimentos derivados de la carne

## Concepto y clasificación de la carne

El concepto específico de carne suele centrarse única y exclusivamente en el músculo

De los animales de abasto o de caza

puediendo incluir de forma minoritaria otros tejidos periféricos al músculo o internos.

se clasificarán de acuerdo a las características correspondientes

## Clasificación general de la industria mexicana de la carne

El sistema de clasificación industrial de América del norte, México 2018

México es la base para la generación, presentación y difusión de todas las estadísticas económicas del INEGI

El objetivo del SCIAN México es proporcionar un marco único, consistente y actualizado

## Características nutricionales y sensoriales de la carne

Es importante resaltar el contenido de grasa de las carnes

Los lípidos son sustancias químicamente muy diversas, constituidas fundamentalmente por átomos de C, H y O

Las grasas naturales de la carne están constituidas principalmente por triglicéridos mixtos.

La presencia de grasa intramuscular en la carne tiene una gran importancia en la calidad

## 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

**PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS:** aquellos sometidos a un proceso tecnológico que no incluye tratamiento térmico.

**PRODUCTOS CÁRNICOS TRATADOS CON CALOR.** Son los que durante su elaboración han sido sometidos a algún tipo de tratamiento térmico.

**Tres-cuartos conservas cárnicas:** Son aquéllas que reciben un tratamiento de esterilización a temperaturas entre 106 y 112 °C.

## Envasado de alimentos

Las funciones del envase son: acondicionar, proteger, contener, conservar, identificar e informar.

El recipiente de cualquier material que sea y cualquiera sea la forma que adopte, está destinado a contener mercancías

Envolvente sellado o recipiente que contiene un producto, generalmente en cantidad adecuada para su venta al público o en tamaño institucional.

## Bibliografía

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/4bf8a8b1d0ac8b990a0b63ac2456f1ac.pdf>