

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>