



**Nombre de alumno:**  
**LAURA CAMILA ORTEGA ALFONZO**

**Nombre del profesor:**  
**LUZ ELENA CERVANTES MONROY**

**Nombre del trabajo:**  
**ENSAYO**

**Materia:**  
**BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

**Grado: 3**  
**Grupo: A**

Comitán de Domínguez Chiapas. 30 JULIO 2021

## INTRODUCCIÓN.

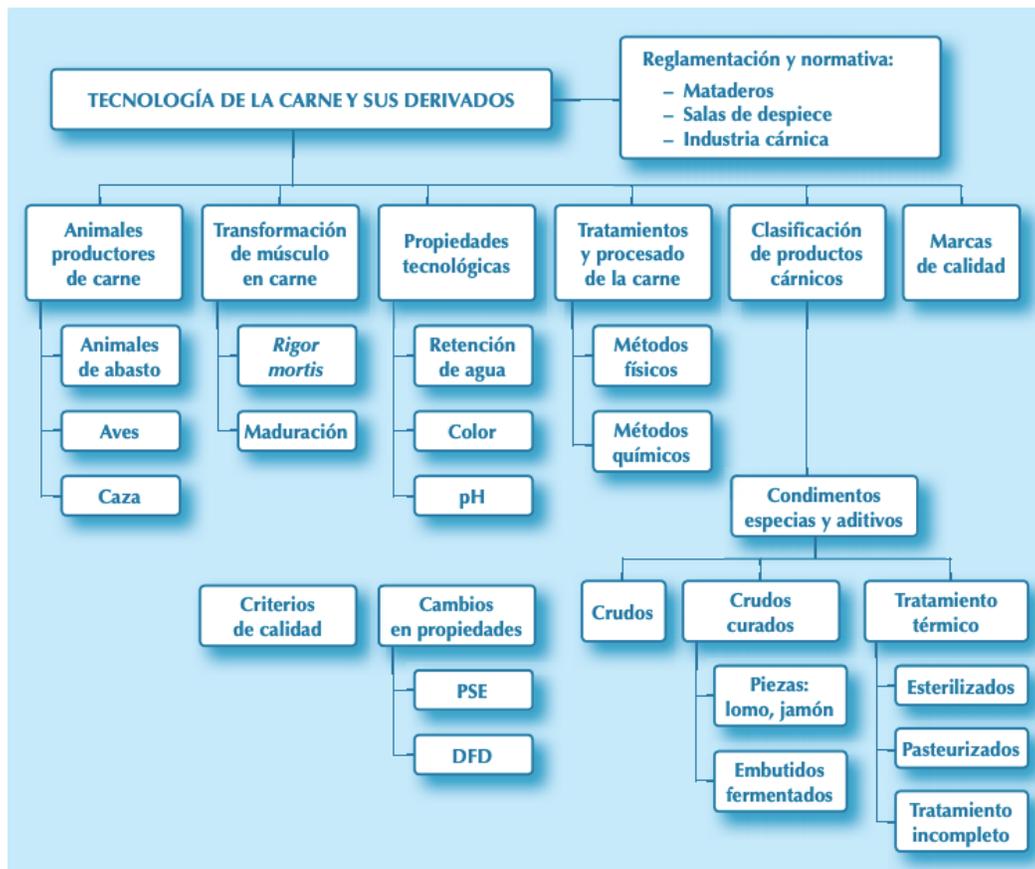
Cada vez resulta más necesario que sectores como el cárnico desarrollen y optimicen de forma continua sus procesos y productos, con la finalidad de ofrecer al consumidor productos de la máxima calidad.

En el presente ensayo, conoceremos acerca de la tecnología de los alimentos derivados de la carne, su definición y clasificación.

Se define en forma genérica como Carne la porción comestible, sana y limpia de los músculos de los bovinos, ovinos, porcinos y caprinos declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial, antes y después de la faena.

El consumo de productos cárnicos se ve influenciado por muchas circunstancias diferentes, entre ellas las socio-económicas, religiosas, los hábitos de consumo o factores sensoriales.

Además, hablaremos sobre los factores antw-mortem. Dentro de los factores antemortem, se pueden separar aquellos que son inherentes al animal o intrínsecos, de los que son ajenos a ellos o extrínsecos.



Recuperado de: <https://www.sintesis.com/data/indices/9788491712961.pdf>

## DEFINICIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LA CARNE.

LA CARNE SE PUEDE DEFINIR POR EL SIGUIENTE CONJUNTO DE FACTORES Y PROPIEDADES.

### FACTORES ANTE – MORTEM.

Según el CODEX ALIMENTARIUS, la inspección ante-mortem es definida como aquel procedimiento el cual se lleva a cabo por el personal competente en animales vivos con el objetivo de emitir un dictamen sobre su inocuidad y salubridad para su destino.

Todos los animales que serán sacrificados deben ser objeto de inspección ante-mortem, con la intención de asegurar la calidad del alimento.

Dentro de esta categoría, la carne se puede clasificar según: las características intrínsecas al animal, este se puede dividir en la especie animal de procedencia: carne de vacuno (según este criterio hay dos clasificaciones clásicas de la carne relativa a la especie de procedencia: carnes blancas y carnes rojas), la raza: carne de morucha, la edad del animal: carne de lechazo o carne de añejo y el sexo: se utiliza poco como calificativo concreto de la carne por sí solo, pero se usa más combinado con otros criterios ante-mortem como la especie y/o la edad, por ejemplo carne de buey, capón, etc. Según las características de las condiciones de producción y manejo en sistema de explotación: carne de cría intensiva o extensiva, carne ecológica, producción integrada, etc. o la localización geográfica, carne de las montañas del Teleno, etc. Y por último según los criterios conjuntos o mixtos: carnes de diversas marcas de calidad o de calidad diferenciada, etc.

Según en esta categoría la carne se clasifica en:

### CARACTERÍSTICAS INTRINSICAS DEL ANIMAL.

Esta clasificación puede ser dependiendo la especie animal de procedencia ya sea carnes rojas, carnes blancas o carnes rosadas.

Las carnes rojas se encuentran en animales adultos, vaca, buey, caballo, en algunas aves como pato, avestruz, etc. Su principal característica es que poseen un tejido conjuntivo diferenciado, color marcado por la mayor cantidad de hemoglobina.

Las carnes blancas las contienen animales jóvenes como la ternera, cordero, lencha, conejo, aves de corral como el pollo, la gallina, y el pavo. Las características de las carnes blancas son que en este caso las carnes blancas poseen un escaso tejido conjuntivo y un bajo contenido de hemoglobina, además de ser de fácil digestión.

Por otro lado, las carnes rosadas provienen de animales ricos en materia grasa entre sus fibras musculares, como el cerdo.

En cuanto a la clasificación de la carne procedente de ganado bovino es la raza, la edad del animal y el sexo.

En el tema de la grasa, se realiza hincapié en el ganado bovino. Ya que existen diferencias entre el ganado bovino para la producción de carne y leche.

Respecto a la edad del animal el animal pasa por diferentes etapas en la vida, en las cuales varía su alimentación, lo cual le brinda al animal y a su carne diferentes características, se puede dividir en ternera lecyhay y ternero pastenco.

El sexo Es poco utilizado como calificativo concreto de la carne por sí solo, pero se usa más combinado con otros criterios ante-mortem como la especie y/o la edad.

Las características de las condiciones de producción y manejo son el sistema de explotación, el cual es carne de cría intensiva o extensiva, carne ecológica, Producción integrada, etc. Y según la localización geográfica está la carne de las montañas del Teleno, etc.

Entre los criterios conjuntos o mixtos se encuentran en diversas marcas de calidad, la cual las diferencia en factores post-mortem.

El factor post – mortem reconoce como la comprobación de si las canales y despojos comestibles obtenidos mediante la colonización de los animales en el matadero son adecuados o no para el consumo público. Se considera absolutamente necesaria por todos los reglamentos de carnes.

## Clasificación general de la industria mexicana de la carne.

El SCIAN 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 para la recopilación, análisis y presentación de estadísticas de tipo económico, que refleje la estructura de la economía mexicana.

## Características nutricionales y sensoriales de la carne

el tejido lipídico es el componente mayoritario de lo que comúnmente se denomina “grasa”. Las grasas naturales de la carne están constituidas principalmente por triglicéridos mixtos.

La grasa presente en las canales se clasifica de acuerdo a su localización anatómica en grasa renal, grasa intermuscular, grasa subcutánea o de coertura y grasa intramuscular.

Por otro lado, según el criterio de su estructura molecular, las grasas se clasifican en saponificables e insaponificables. Los lípidos saponificables, son aquellos que tienen al menos un ácido graso en su molécula mientras que los lípidos insaponificables son aquellos que no contienen ácidos grasos en su molécula.

Los lípidos saponificables se pueden clasificar según su complejidad estructural en simples, los cuales en su composición química sólo intervienen átomos de carbono, hidrógeno y oxígeno.

Por otro lado, atendiendo a la calidad dietética, las grasas se pueden clasificar en grasas saturadas y grasas insaturadas

#### GRASAS SATURADAS.

La grasa saturada es un tipo de grasa alimenticia. Es una de las grasas dañinas, junto con las grasas trans. Estas grasas son frecuentemente sólidas a temperatura ambiente.

En general, las recomendaciones dietéticas para prevenir la aparición de enfermedades cardiovasculares son que el consumo de grasas saturadas se debe limitar al 10% de las calorías ingeridas.

#### GRASAS INSATURADAS.

Las **grasas insaturadas** poseen ácidos **grasos** con uno o más dobles enlaces en su molécula, pudiendo ser **monoinsaturadas** o **poliinsaturadas** respectivamente. Los ácidos **grasos** monoinsaturados (MUFA)\* tienen un solo doble enlace. El más importante es el ácido oleico, con un doble enlace en posición n-9 (omega-9) La mayoría de las grasas vegetales son ricas en grasas poliinsaturadas o monoinsaturados.

El consumo excesivo de alimentos fuente de grasa y una elevada ingesta de calorías, acompañado por estilos de vida sedentarios, promueven el almacenamiento excesivo de grasa, lo que impacta el peso corporal y la salud general.

#### 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.

Los productos cárnicos crudos frescos son los productos elaborados con carne y grasa molidas, con adición o no subproductos y/o aditivos permitidos, embutidos que pueden ser curados o no.

Los productos cárnicos tratados con calor. Son los que durante su elaboración han sido sometidos a algún tipo de tratamiento térmico.

También están los productos cárnicos embutidos y moldeados, las piezas íntegras curadas y ahumadas, los productos cárnicos semielaborados, las conservas cárnicas, semiconservas cárnicas, auto estables, tropicales, etc.

Es importante resaltar que dentro de los derivados cárnicos se encuentran distintos aditivos. Por ejemplo, los aditivos permitidos. Estos se obtienen de la carne

fresca, ácido ascórbico y ascorbatos (antioxidantes), acidulantes, ácido sórbico y sorbatos, ácido nicotínico, fosfato, azúcares, féculas- almidones, exaltantes de sabor como el glutamato, isocianato y el gualato, espesantes

## ENVASADO DE ALIMENTOS.

El recipiente de cualquier material que sea y cualquiera sea la forma que adopte, está destinado a contener mercancías, para su empleo a partir del mismo y destinado a individualizar, dosificar, conservar, presentar y describir unilateralmente las mercancías, pudiendo estar confeccionando con uno o más materiales distintos.

Algunas de las funciones del envase son las de acondicionar, proteger, contener, conservar, identificar e informar.

## TIPOS DE ENVASE.

Existen diferentes tipos de envase en relación a las necesidades del producto. Se diferencian en envases de vidrio, metal, papel y cartón, plásticos sintéticos, plásticos biodegradables, materiales compuestos, y envases activos o inteligentes. Todos los antes mencionados con sus respectivos procesos de calidad y empaquetado.

Por otro lado, en función a sus posibilidades de gestión, los envases y embalajes utilizados pueden dividirse en fases reutilizables, envase para material reciclado, envases destinados a la incineración o envases comestibles, entre otros.

## SELECCIÓN DEL TIPO DE ENVASE

Generalmente las principales consideraciones para elegir el envase adecuado es el costo, color, forma, distribución física: almacenamiento y transporte, simbología, normativas, etc.

## ALIMENTOS TRANSGENICOS.

Se considera a los alimentos como transgénicos cuando son organismos sometidos a ingeniería genética que se pueden utilizar como alimento, alimentos que contienen un ingrediente o aditivo derivado de un organismo sometido a ingeniería genética, alimentos que se han elaborado utilizando un producto auxiliar para el procesamiento creado por medio de la ingeniería genética.

Los productos transgénicos deben cumplir los criterios de la directiva Europea de 1997: que sea necesario y útil, seguro para la salud humana y el medio ambiente y que sus características sean las declaradas y que, además, se mantengan en el tiempo.

## CONCLUSION.

Como conclusión, se puede decir que, la carne es el principal componente de los derivados cárnicos y es una fuente importante de grasa en la dieta, especialmente de ácidos grasos saturados, que han sido involucrados en enfermedades asociadas con la vida moderna, especialmente en los países desarrollados.

Es importante conocer acerca de la tecnología de los alimentos derivados de la carne

## REFERENCIA.

[http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1794-44492011000200018](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1794-44492011000200018)

[https://www.comunidad.madrid/sites/default/files/doc/sanidad/4.\\_grasas\\_insaturadas\\_saber\\_mas.pdf](https://www.comunidad.madrid/sites/default/files/doc/sanidad/4._grasas_insaturadas_saber_mas.pdf)

<https://www.redalyc.org/pdf/877/87730512.pdf>

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/0ffa6669758ea49cd219f601ba19d73b.pdf>