

Biotecnología de los alimentos

"Ensayo"

- Abril de los Ángeles Trujillo Javier
- Lic. En Nutrición
- 3er. Cuatrimestre

Introducción

El concepto específico de carne suele centrarse única y exclusivamente en el músculo de las canales de los animales de abasto o de caza (pudiendo incluir de forma minoritaria otros tejidos periféricos al músculo o internos al mismo, como tejido conectivo o grasa). Las características intrínsecas son las características internas y esenciales en la fabricación del producto. Factores intrínsecos: raza, sexo, edad, peso sanitario. Factores extrínsecos: alimentación y ambiente. Las características de las condiciones de producción y manejo son sistema de explotación: carne de cría intensiva o extensiva, carne ecológica, Producción integrada, etc. y según la localización geográfica. El faenado de los animales de abasto debe realizarse en mataderos que cuenten con la autorización sanitaria de funcionamiento vigente y registro del SENASA.

Desarrollo

Se reconoce como inspección post-mortem a 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. El sacrificio debe ser por sección de las venas yugulares y tráquea, referiblemente por un solo corte por un cuchillo bien afilado. En la religión semita se considera que la sangre es la vida, y el Torá prohíbe comerse la vida, ello no consume sangre y la carne debe ser lo más exangüe posible. Además, el animal en el momento de su sacrificio debe estar completamente sano. Es por ello que no aceptan el aturdido, ya que lo consideran una merma de salud para el animal a sacrificar. El animal en el momento de su sacrificio debe estar de pie.

La carne contribuye de manera importante a satisfacer las necesidades del hombre. Los componentes de la carne varían de acuerdo a la especie de origen, proteína (16-22%), grasa (1-15%) y agua (65-80%). La grasa de la carne puede ser muy variable en cuanto a la calidad y a la cantidad presente en la misma. El ácido graso mayoritario es insaturado, se trata del ácido oleico, reconocido por sus efectos beneficiosos sobre la salud humana. De otra parte, se encuentran los ácidos grasos saturados, relacionados con el desarrollo de enfermedades cardiovasculares. Entre ellos se encuentran los ácidos palmíticos, el esteárico y el mirístico, el más aterogénico. En la composición de la carne también se encuentran pequeñas cantidades de sustancias nitrogenadas no proteicas, minerales de elevada disponibilidad como el hierro hemo, El hierro hemo se encuentra exclusivamente en alimentos de origen animal y, aún en éstos, su porcentaje no suele ser superior al 40% del hierro total, siendo el resto hierro no hemo. El sistema de clasificación industrial de América del norte, México 2018. SCIAN México 2018-Clasificación Industrial Internacional Uniforme Rev. 4, CIU Rev. El SCIAN México es la base para la generación, presentación y difusión de todas las estadísticas económicas del INEGI. Su adopción por parte de las

Unidades del Estado, permitirá homologar la información económica que se produce en el país, y con ello contribuir a la de la región de América del Norte.

Dentro de los derivados cárnicos se encuentran distintos aditivos:

Aditivos permitidos: cloruro de sodio, nitratos (conservadores)

Se obtiene 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: con el uso de agar, gomas y cartagenina, humectantes como el glicerol, colorantes como la curcumina, caramelo, carotenos naturales, cochinilla, extracto de pimentón, etc.

Conclusión

La mayor parte de la carne de consumo humano proviene de los mamíferos. Se consume sobre todo carne de animales ungulados, domesticados para proveer alimento. Las especies de abasto básicas para el consumo son el ganado ovino, bovino, porcino y las aves de corral, mientras que las especies complementarias son el ganado caprino, equino y la caza. Para el manejo de las tecnologías se deben conocer lo siguiente: Derivados cárnicos. Envasado de alimentos. Tipos de envase. Selección del tipo de envase. Estudios de biotecnología de interés de la nutrición. Alimentos transgénicos. Productos nutraceuticos.

Bibliografías

- Braña, D., Ramírez, E., Rubio, M., Sánchez, A., Torrescano, G., Arenas, L., Partida, A., Ponce, E., Ríos, F.
- Manual de análisis de calidad en muestras de carne. 2011. SAGARPA-INIFAP. & Guerrero, I., Ponce, E., Pérez Chabela, M.L. 2002.