



Nombre de alumno: Brenda Margarita Hernández Díaz

Nombre del profesor: Prof. Luz Elena Cervantes

Nombre del trabajo: tecnología de los alimentos
derivados de la carne

Materia: Biotecnología de los alimentos

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: tercer cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 26 de julio de 2021.

En el siguiente trabajo hablare sobre la tecnología de los alimentos derivados de la carne, la carne suele centrarse exclusiva y exclusivamente en el músculo de las canales de los animales de abasto o de caza cabe descartar que la carne es necesario reunir factores dentro de los cuales se clasificarán de acuerdo los factores ante-mortem es determinada como el método en el cual se realiza por el personal competente en animales vivos con el objetivo de producir un dictamen sobre su inocuidad y salubridad para su destino, la cerne se clasifica en ciertas categorías como las carnes blancas, estas tienen dentro animales adolescentes como la ternera, cordero, conejo, aves de corral como el pollo, la gallina, y el pavo y las propiedades de las carnes blancas son que en esta situación las carnes blancas tienen un poco tejido conjuntivo, las carnes grasas que son provenientes de animales ricos en grasa. las características de las condiciones de producción y manejo se lleva acabo el sistema de explotación, carne de cría intensiva o extensiva, carne ecológica y según la localización geográfica: carne de las montañas y cabe mencionar que el faenado de los animales de abasto debe realizarse en mataderos que cuenten con la autorización sanitaria de funcionamiento vigente y el propósito de esta técnica es el drenaje efectivo de la sangre del animal muerto, lo cual da como consecuencia una carne más higiénica a la vez que una reducción del dolor y la agonía para y el sacrificio debe ser por sección de las venas yugulares y tráquea, preferiblemente por un solo corte por un cuchillo bien afilado por otra partes las propiedades de composición y propiedades de la propia carne es de acuerdo a sus componentes mayoritarios, la carne aporta de manera importante a satisfacer las necesidades del hombre y cabe recalcar que los componentes de la carne varían de acuerdo a la especie de origen, proteína, grasa y agua, ya que las carnes magras, representadas fundamentalmente por las de las aves, presentan muy poca grasa de infiltración y dentro de los componentes químicos en la composición de la carne también se encuentran pequeñas cantidades de sustancias nitrogenadas no proteicas, minerales de elevada disponibilidad como el hierro hemo, hierro y la calidad microbiológica se estima una variación biológica, en las carnes se hallan microorganismos como bacterias, mohos y levaduras, enzimas endógenas las cuales permanecen presentes naturalmente en los tejidos; y enzimas exógenas, las cuales son ejecutadas por microorganismos. la clasificación general de la industria mexicana de la carne, la explotación de bovinos para la producción conjunta de leche y carne, explotación de bovinos para los demás fines, explotación de porcinos en granjas, explotación de porcinos en traspatio, explotación de gallinas para la producción de huevo fértil, explotación de gallinas para la producción de huevo para plato, explotación de pollos para la producción de carne, explotación de guajolotes o pavos, producción de aves en incubadora, explotación de otras aves para

producción de carne. Es fundamental destacar el contenido de grasa de las carnes, se le conoce como grasa al término, por otro tanto, atendiendo a la calidad dietética, las grasas se pueden clasificar en grasas saturadas y grasas insaturadas, grasas saturadas, son esas en las que todos los enlaces de los átomos de carbono permanecen ocupados por átomos de hidrógeno. Esta grasa tiene una enorme cantidad de ácidos grasos saturados y son sólidas a temperatura ambiente. las grasas saturadas son consideradas nocivos para la salud debido a que en exceso se acumulan y se depositan en las mismas células y las grasas insaturadas, reciben este nombre debido a que en su composición tienen por lo menos dos átomos de carbono no enlazados a átomos de hidrógeno. otro punto importante son los derivados cárnicos crudos, que son aquellos sometidos a un proceso tecnológico que no incluye procedimiento térmico. los productos cárnicos crudos frescos son los productos realizados con carne y grasa molidas, con agregación de aditivos permitidos que tienen la posibilidad de ser curados o no. integran: longaniza, butifarra fresca de cerdo y los productos cárnicos tratados con calor. Son los que durante su elaboración han sido sometidos a algún tipo de tratamiento térmico, dentro de ello los productos cárnicos embutidos y moldeados, son aquéllos elaborados con un tipo de carne con adición o no de subproductos y extensores o aditivos permitidos, colocados en tripas naturales o artificiales que se someten a uno o más de los tratamientos de curado, secado, ahumado y cocción. cabe recalcar que dentro de los derivados cárnicos se encuentran distintos aditivos: aditivos permitidos: cloruro de sodio, nitratos que se obtiene de la carne fresca, ácido ascórbico y ascorbatos, acidulantes, ácido sórbico y sorbatos, ácido nicotínico, fosfato, azúcares, féculas- almidones, exaltantes de sabor como el glutamato etc. el envasado de alimentos el recipiente de cualquier material que sea y cualquiera sea la forma que adopte a contener mercancías, para su empleo a partir del mismo y destinado a individualizar y las las funciones del envase son: acondicionar, proteger, contener, conservar, identificar e informar. los envases para alimentos y bebidas, en relación con las materias primas utilizadas para su producción, pueden clasificarse como en vidrio, metal, papel y cartón, plásticos sintéticos, plásticos biodegradables y en función a sus posibilidades de gestión, los envase pueden dividirse en fases reutilizables, envases destinados a la incineración, de un solo uso y comestibles ya que las técnicas biotecnológicas propician beneficios inmensos, teniendo grandes posibilidades de solucionar muchos de los problemas de mala nutrición y hambre mundiales en la medida en que toma en cuenta la calidad nutricional de los alimentos y la ingeniería genética tiene una importante función al tratarse del perfeccionamiento y mejoramiento de alimentos funcionales, lo que no sólo implica investigaciones biológicas y tecnológicas, sino también normativas y de comunicación ética. actualmente existen muchos

alimentos funcionales en el mundo, con distintos componentes neutracéutico para llegar a prevenir ciertas enfermedades en la población, resulta fácil encontrar barras de cereales destinadas a mujeres de mediana edad, suplementadas, compuestos como los terpenos de los vegetales verdes y granos, funcionan como antioxidantes, protegen nuestro país tiene la ventaja de contar con un sistema de producción.

Bibliografías:

Antología de biotecnología de los alimentos

[https://www.interempresas.net/Industria-Carnica/Articulos/207193-Criterios-para-definir-la-calidad-de-la-carne.html#:~:text=La%](https://www.interempresas.net/Industria-Carnica/Articulos/207193-Criterios-para-definir-la-calidad-de-la-carne.html#:~:text=La%20)