



**Nombre de  
alumno:**

Karine Abigail Vicente Villatoro

**Nombre del profesor:**

Lic. Luz Elena Cervantes Monroy

**Nombre del trabajo:**

Ensayo

**Materia:**

Biotecnología

**Grado:** 3°

**Grupo:** "A"

Comitán de Domínguez Chiapas a 29 de julio de 2021

## INTRODUCCION

Desde los inicios de la humanidad la carne a formado parte de la alimentación del hombre; siendo este uno de los productos alimenticios más completos para la nutrición humana, este producto es proviene de diferentes tipos de animales como ganado vacuno, borregos, cabras, cerdos, aves de corral (carne blanca), aves y mamíferos silvestres, considerada como la principal fuente de proteína para el ser humano. Debido al alto consumo de productos cárnicos, es importante implementar métodos que ayuden a la conservación de estos productos que de alguna forman eviten la proliferación de organismos que afecten la salud de los consumidores.

## TÓXICOS ACCIDENTALES EN LOS ALIMENTOS

Según el código alimentario, carne es la parte comestible de los músculos de animales sacrificados en condiciones higiénicas, incluye vaca, oveja, cerdo, cabra, caballo y camélidos sanos y se aplica también a animales de corral, caza, de pelo y plumas y mamíferos marinos, declarados aptos para el consumo humano, con un contenido promedio de 18 % de acuerdo a Libby, J, Hart y Fisher

las especies convencionales para carne en el mundo incluyen el ganado vacuno, los búfalos, el ganado ovino, los cerdos, las cabras, los venados, los caballos y diversas especies de ave de corral y de caza.

Todas las carnes están englobadas dentro de los alimentos proteicos y nos proporcionan entre un 15 y 20% de proteínas, que son consideradas de muy buena calidad ya que proporcionan todos los aminoácidos esenciales necesarios. Son la mejor fuente de hierro y vitamina B12, aportan entre un 10 y un 20 % de grasa (la mayor parte de ellas son saturadas), tienen escasa cantidad de carbohidratos y el contenido de agua oscila entre 50 y 80 %.

Las carnes magras son aquellas con menos de 10 % de materia grasa, de forma genérica se le considera a la de caballo, ternera, conejo y pollo. Las consideradas grasas son aquellas con un contenido superior al 10 %, entre estas se tienen: el cordero, el cerdo y el pato. De forma más específica, habría que tener en cuenta la pieza del animal, por ejemplo ciertas partes del cerdo como el solomillo, el jamón y el lomo, o la lengua y el corazón de todos los animales, habría que incluirlas dentro del primer grupo. Se conoce como productos cárnicos a aquellos productos alimenticios preparados total o parcialmente con carne o despojos de otras especies animales autorizadas; algunos de ellos eran utilizados desde la antigüedad para conservar la carne por largos períodos de tiempo ya que en condiciones normales se descompone con facilidad.

El Ministerio de Economía y Comercio, señala que dentro de la industria cárnica "Carne procesada": es aquella que ha sido sometida a procesos de molienda y mezcla cuando la hay. Puede o no contener especias y aditivos permitidos, mientras que "Aditivo alimentario": es cualquier sustancia que por sí misma no se consume como alimento, ni tampoco de usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al alimento en sus fases de producción, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte directa o indirectamente por sí o sus subproductos, un componente del alimento o bien afecte a sus características.

## **CONCLUSION**

Con la utilización de los aditivos y condimentos naturales (pimienta negra, pimienta blanca, pimienta dulce, pimentón, comino, orégano, canela, clavo de olor, nuez moscada, ajo molido fresco, ajo en polvo, ají ancho, ají cascabel, tomillo, cebolla colorada, pprika, jengibre, vino blanco y vinagre), se alteró las características nutritivas del chorizo español tomando como referencia la formulación con productos químicos, incrementándose el contenido de humedad y el aporte de grasa (25.46 %), reduciéndose ligeramente el contenido de proteína (15.19 %) y cenizas (2.36 %), pero los valores encontrados superan a los requisitos exigidos por las Normas

# Bibliografía

- <http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/873/1/27To89.pdf>
- <https://www.coursehero.com/file/47081551/ENSAYO-CARNE/ENSAYO-CARNE.pdf/>
- <http://www.acmor.org/articulo/biotecnologia-de-la-espirulina-la-carne-cultivada>