

**Nombre de alumno: Ayla Ebed Zacarías
Bartolón**

**Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes Monroy**

Nombre del trabajo: Ensayo

Materia: Biotecnología de los alimentos

Grado: 3° cuatrimestre

Grupo:

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE.

A continuación hablaremos un poco acerca de la carne. ¿Qué es la carne? La carne es la parte muscular que compone un cuerpo, ya sea animal o un ser humano. La carne sin duda se ha convertido en una parte esencial del ser humano.

Este término se utiliza más para referirse a la carne comestible de ciertos animales como; la vaca, el pollo, el cordero, el cerdo entre otros. Este alimento obtenido de los animales se le conoce como proteína y es muy importante en la dieta del ser humano. También aportan cierto grado de grasas y minerales. En la carne es donde encontramos la fuente más rica de proteína, es por eso que es de vital importancia consumirlo ya que nos proporcionan nutrientes que nuestro cuerpo necesita.

La carne se clasifica en tres tipos; carne roja, carne negra y carne blanca. Dentro de las carnes rojas encontramos la procedente del buey, el toro, la vaca, el caballo y el carnero. La carne negra que es la procedente de la caza. Y la carne blanca es la carne de ternera, de cordero, de conejo y de aves de corral.

La carne presenta características a nivel físico y se percibe a través de los sentidos como; color, olor, sabor, textura y temperatura. Esto siempre va a depender del tipo de carne ya que todos tienen diferentes características, así como la forma en que son preparados.

Este tipo de alimento proporciona muchos nutrientes, lo encontramos de la siguiente manera: en agua; proteínas como aminoácidos indispensables como isoleucina, leucina, fenilalanina, tirosina, valina, vitaminas B6, vitamina B12, ácido pantoténico, niacina; y minerales como fósforo, potasio, sodio, zinc y hierro.

Dentro de este tipo de alimentos vamos a encontrar sus derivados. Se les conoce como derivados cárnicos o derivados de la carne. Son alimentos que son preparados con carnes o menudencias de animales, estos son sometidos a operaciones donde se llevan a cabo diferentes procesos para que este alimento pueda ser seguro para el consumo de las personas y también para que pueda tener un sabor agradable y así el producto sea de buena calidad.

Entre estos tipos de productos encontramos el jamón, la butifarra, el lomo adobado, el queso, la crema etc., Es muy importante que estos productos pasen por diferentes procesos ya que si no fuera así podría causar problemas en la salud de la persona.

Estos productos se dividen de la siguiente manera:

Productos cárnicos frescos: estos productos se elaboran principalmente de carne y algunas grasas, estas pueden ser ya sea con o sin restos o sobras. Se adicionan algunos condimentos, especias e incluso algunos aditivos para mejorar el sabor. Dentro del proceso no incluye cocción ni salazón, ni secado. Un ejemplo de este producto sería la carne que se usa para las hamburguesas.

Embutidos crudos o curados: es elaborado a base de carnes y un alto porcentaje de grasas. En este producto se hace énfasis en la importancia de la mezcla de chidos condimentos, especias y aditivos. Este tipo de productos son basados de manera estricta a proceso de maduración. También se deben de integrar procesos de secado y en algunas ocasiones a procesos de ahumado. Un ejemplo sería el salami.

Salazones cárnicas: son hechos a base de carnes, también de productos de despiece no picados. Estos productos se basan en procesos de acción con sal y otros productos que son necesarios. Un ejemplo es el jamón curado.

Productos tratados por el calor: son elaborados a base de carnes, grasas y algunos restos de carne. Estos son finamente condimentados y son sometidos a tratamiento térmico. Algunos ejemplos son: mortadela, salchichas y paté.

Estos fueron algunos ejemplos de los derivados de la carne, sin embargo hay muchos productos más que entran en cada grupo. La mayoría de las personas consumimos más de algún aditivo de las carnes. Se dice que la proteína englobando carnes y aditivos son los alimentos mas consumidos en todo el mundo. Este alimento no es malo siempre y cuando se tenga un balance de su consumo. Así como es importante añadirlos a la dieta también es importante tener un control de su consumo porque puede repercutir en nuestra salud.

Es importante también reducir el consumo de sus aditivos, ya que son pasados por diversos procesos en los que se les añaden diversos químicos que a lo largo del tiempo puede causar daños en el cuerpo. Todo con medida y vamos a prevenir enfermedades y vamos a gozar de una salud plena.