



**Nombre del alumno: Felipe de Jesús
López Avendaño.**

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

**Nombre del trabajo: ENSAYO SOBRE
SOBRE TECNOLOGÍA DE LOS
ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE**

**Materia: BIOTECNOLOGÍA DE LOS
ALIMENTOS.**

Grado: Tercer Cuatrimestre.

Grupo: Nutrición, (A).

Conforme pasan los años, la humanidad ha ido mejorando cada vez más en su razonamiento en diferentes tipos de ciencia, al igual que su tecnología, en donde, gracias a ello, podemos decir que, hoy en día tenemos gran cantidad de información en diferentes medios, sobre la fisiología del organismo del ser humano y de los alimentos que son vitales para su funcionamiento. Es por ello, que mediante este ensayo, hablaremos de un alimento en específico que es indispensable para el consumo del ser humano, cuyo tema que se abarcará es; La tecnología de los alimentos derivados de la carne. Esto debido a que la carne forma parte de las biomoléculas esenciales para perpetuar la vida del humano, ¹“pudiendo incluir de forma minoritaria otros tejidos periféricos al músculo o internos al mismo, como tejido conectivo o grasa, por otro lado, composición química se conoce que es C, H y O, además de contener de igual forma N y P en pequeñas cantidades”.

Como sabemos ahora bien el significado de la carne y la función que le provee al organismo, a continuación abarcaré la tecnología de dicha biomolécula, ya que, la carne, posee diferentes factores, de tal manera que puede ser clasificada de acuerdo a sus características que posee. Como todos sabemos, los alimentos que son comerciales, deben de pasar por diferentes procesos que determinan la seguridad del alimento a consumir, un ejemplo de ello es; El envasado (vidrio, metal, papel o cartón, plástico sintético o biodegradable, etc.), la inspección ante-mortem, ya que ²“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”,

¹ <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/0ffa6669758ea49cd219f601ba19d73b.pdf>

² <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/0ffa6669758ea49cd219f601ba19d73b.pdf>

y el post-mortem ³“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”. Generalmente la carne tiene características intrínsecas que distinguen el tipo carne que es, ya que, no todas las carnes aportan exactamente lo mismo e incluso, puede cambiar el sabor, unos ejemplos diferenciativos de ello, son; la especie animal de procedencia, la raza, el sexo, e inclusive la edad, de tal manera que ayuda a poder diferenciar los tipos de carnes que existen en la actualidad, ya que, este tipo de alimento, como se mencionó anteriormente, es de suma importancia para el consumo del ser humano, e inclusive, aunque exista gran variedad de este tipo de productos, poseen propiedades que son similares entre sí, ya que, la aportación de nutrientes al organismo es el siguiente; ⁴“Los componentes de la carne varían de acuerdo a la especie de origen, proteína (16-22%), grasa (1-15%) y agua (65-80%)”, de acuerdo a estas aportaciones nutrimentales que posee la carne, de igual forma podemos decir que no solamente aporta proteína al cuerpo, sino que de igual forma posee grasa, por lo tanto aporta energía, no en gran cantidad pero si lo provee, y agua. Los diferentes tipos de carnes o productos derivados de la carne, se conocen de igual forma diferentes tipos, que suelen ser producidos y/o presentados de diferentes formas, como por ejemplo; los alimentos cárnicos crudos, alimentos cárnicos tratados con calor.

Como conclusión final, puedo decir que, este tipo de ensayos o información al respecto de la carne, nos ayuda a poder entender de manera más fructífera y tener un

³ <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/0ffa6669758ea49cd219f601ba19d73b.pdf>

⁴ <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/0ffa6669758ea49cd219f601ba19d73b.pdf>

punto de vista más amplio, y asimismo, poder comprender de mejor manera lo que realmente estamos consumiendo, y de conocer más a fondo las funciones que brindan al organismo, ya que, con el hecho de consumirlo, nos provee como función principal las reparaciones tisulares o que aporta energía, podemos darnos cuenta de la importancia del consumo de este tipo de comida.

(<https://plataformaeducativauds.com.mx>)

Bibliografía

<https://plataformaeducativauds.com.mx>. (s.f.). Obtenido de

<https://plataformaeducativauds.com.mx>:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/Offa6669758ea49cd219f601ba19d73b.pdf>