



**Nombre del alumno: Ornaldo Fabian
San Martín San Martín**

**Nombre del profesor: Abel Estrada
Dichi**

**Licenciatura: Medicina Veterinaria y
Zootecnia**

Materia: Producción Sustentable.

**Nombre del trabajo: Características
breves de la carne.**

Ocosingo, Chiapas a 10 de Enero del 2021

Características físicas de la carne de res.

Debe de tener una buena identificación visual, esta se basa en; color: debe ser uniforme a lo largo de todo el corte. Veteado: es la grasa intramuscular y responsable de la jugosidad y del sabor de la carne y que debe estar presente en las carnes de vaca. Olor: su olor es una de las características que más marca la calidad de la carne. El olor de la carne cruda debe ser un olor débil a ácido láctico, aumentando su intensidad cuando la carne procede de animales más viejos. El olor también se intensifica cuando ha estado durante mucho tiempo en refrigeración. Si no ha estado a una temperatura adecuada aparece un olor característico a *putrefacción por* descomposición de las proteínas y a rancio por oxidación de la grasa. la firmeza de la carne: Debe tener firmeza, no debe estar blanda. La firmeza se puede comprobar viendo que cede a la presión del dedo. Es aconsejable que no este muy blanda o con aspecto gelatinoso. Presencia de exudado: la carne tiene humedad, y eso es un indicador de su frescura. No obstante, si existe un exceso de líquido, sobre todo en la que está envasada, esto puede ser consecuencia de una fluctuación de la temperatura durante el proceso de almacenamiento o por un proceso de descongelación inadecuado.