



**Nombre del alumno: Alexa Yomara  
Tellez Mendez**

Nombre del profesor: Abel Estrada Dichi

**Licenciatura: Medicina Veterinaria Y  
Zootecnia**

**Materia: PRODUCCION SUSTENTABLE DE  
CARNE**

Nombre del trabajo: características de la carne

## Tipos de características de la carne de res

### Identificación visual

La identificación visual está basada 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.

### Olor

El 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.

Las carnes envasadas al vacío o en atmósferas modificadas pueden presentar un olor que se debe a la *presencia de bacterias anaerobias*. Una vez abierto el paquete estas morirán en presencia del oxígeno del aire desapareciendo el olor en unos minutos.

En el caso de que el olor persista, sería un indicador de que la carne no tiene la calidad adecuada.

### Firmeza

Debe tener firmeza, no debe estar blanda.

La firmeza se puede comprobar viendo que cede a la presión del dedo. *Es aconsejable que no esté muy blanda o con aspecto gelatinoso.*

### Presencia de exudado

La carne tiene cierta 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.

Hay que tener en cuenta que este exceso de líquido es *un medio muy favorable para el crecimiento de microorganismos*, lo que puede hacer al producto inseguro desde el punto de vista del consumo.