

Instituto. Universidad del sureste

Asignatura: biotecnología De los alimentos

Tema: mapa conceptual (unidad IV)

Docente: Nefi Alejandro Sánchez Gordillo

Alumna: Mariam de los Ángeles Martínez Villagrán

Fecha: 29/07/22



UNIDAD IV

Se trata de

Definición y clasificación de la carne

Es

El concepto específico de carne suele centrarse única y exclusivamente en el músculo de las canales de los animales de abasto o de caza.

También

Pudiendo incluir de forma minoritaria otros tejidos periféricos al músculo o internos al mismo, como tejido conectivo o grasa.

Factores ante-mortem

Se define

Cómo 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.

Esta categoría se clasifica en

Características intrínsecas del animal, Factores Post – mortem, sacrificio y faenado, Despice, etc.

Clasificación general de la industria mexicana de la carne

El objetivo del SCIAN México es proporcionar un marco único, consistente y actualizado para la recopilación, análisis y presentación de estadísticas de tipo económico, que refleje la estructura de la economía mexicana.

También

El SCIAN MEXICO 2018 clasifica las carnes por: Explotación de bovinos para la producción conjunta de leche y carne, Explotación de bovinos para otros propósitos, Explotación de porcinos en granjas,

Características nutricionales y sensoriales de la carne

Concluye que

Es importante resaltar el contenido de grasa de las carnes, se le conoce como grasa al término para designar varias clases de lípidos.

Junto con

La grasa presente en las canales se clasifica de acuerdo a su localización anatómica de la manera siguiente: Grasa renal, Grasa pélvica, Grasa intermuscular, grasa Subcutánea, grasa Intramuscular.

UNIDAD IV

Derivados cárnicos

Se trata de

Los productos cárnicos que son aquellos con contenido de carne de mamíferos y/o aves de corral y o caza destinada al consumo humano.

Por ejemplo

PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS, PRODUCTOS CARNICOS TRATADOS CON CALOR,

Envasado de alimentos

Las funciones del envase son: acondicionar, proteger, contener, conservar, identificar e informar.

Tipos de envase

Cómo

Vidrio, Metal, acero y/o aluminio, Papel y cartón, Plásticos sintéticos, Envases activos e inteligentes etc.

Selección de tipo de envase

Están los

Técnicos/Tecnológicos, Microbiológicos y sanitarios, Mercadológicos, Sociológicos, Económicos, Legales, Logísticos, otros. Principales consideraciones: Costos, color, forma, distribución física: almacenamiento y transporte, simbología, normativas, etc

Alimentos transgénicos

La biotecnología es una ciencia multidisciplinaria que se basa en la obtención de bienes y servicios

Utilizando

Los procesos biológicos y el conocimiento sobre las propiedades de los seres vivos.