



UNIVERSIDAD DEL SURESTE  
CAMPUS TAPACHULA  
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN  
TERCER CUATRIMESTRE

CUARTO PARCIAL  
BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
MAPA CONCEPTUAL

DOCENTE:

SÁNCHEZ GORDILLO NEFI ALEJANDRO

ALUMNA:

CABRERA CRISPIN VALERY CONCEPCIÓN

# Tecnología de los alimentos derivados de la carne

## clasificación de la carne

### factores ante-mortem

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.

Todos los animales que serán sacrificados deben ser objeto de inspección ante-mortem, con la intención de asegurar la calidad del alimento

### características intrínsecas del animal

#### carnes rojas

se encuentra en animales adultos, vaca, buey, caballo, en algunas aves como pato, avestruz

Su principal característica es que poseen un tejido conjuntivo diferenciado.

color marcado por la mayor cantidad de hemoglobina, la cual le da el color característico a la carne y transporta oxígeno desde el aparato respiratorio hasta cada una de las células en los órganos

#### carnes blancas

Las contienen animales jóvenes como la ternera, cordero, lencha, conejo, aves de corral como el pollo, la gallina, y el pavo.

Las características de las carnes blancas son que en este caso las carnes blancas poseen un escaso tejido conjuntivo y un bajo contenido de hemoglobina, además de ser de fácil digestión.

#### carnes rosadas

proveniente de animales ricos en materia grasa entre sus fibras musculares, como el cerdo.

## Clasificación general de la industria mexicana de la carne

### scian mexico

### 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, Explotación de porcinos en traspatio, Explotación de gallinas para la producción de huevo fértil.

### Derivados cárnicos

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

### productos cárnicos crudos

aquellos sometidos a un proceso tecnológico que no incluye tratamiento térmico. Los productos cárnicos crudos frescos son los productos elaborados con carne y grasa molidas, con adición o no subproductos y/o aditivos permitidos

## Características nutricionales y sensoriales de la carne

A la grasa de las carnes, se le conoce como grasa al término para designar varias clases de lípidos.

Siendo el tejido lipídico el componente mayoritario de lo que comúnmente se denomina "grasa".

Que sea adecuado a las necesidades del consumidor en términos de tamaño, ergonomía, calidad.

Que se ajuste a las unidades de carga y distribución del producto

Que se adapte a las líneas de fabricación y envasado del producto, tanto manual y automático.

Que cumpla con las legislaciones vigentes

Que su precio sea el adecuado a la oferta comercial que se quiere hacer del producto.

Que sea resistente a las manipulaciones, transporte y distribución comercial.

## Envasado de alimentos

El recipiente de cualquier material que sea y cualquiera sea la forma que adopte, está destinado a contener mercancías

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

### Características