INSTITUCION: UNIVERSIDAD DEL SURESTE “MATUTINO”

ASIGNATURA: BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

TEMA DEL ENSAYO: MAPA CONCEPTUAL UNIDAD IV

DOCENTE: NEFI ALEJANDRO SANCHEZ GORDILLO

GRADO Y GRUPO: TERCERO CUATRIMESTRE

AUTORES:
FATIMA GUADALUPE AGUILAR VAZQUEZ

LUGAR Y FECHA: TAPACHULA, CHIAPAS; 31 DE JULIO DE 2022

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

Definición y clasificación de la carne

Es la

Parte muscular del cuerpo de los animales y del ser humano

La utilización más

Frecuente refiere

A la

Carne comestible de animales terrestres

Como

La vaca, el cerdo, el cordero, etc.

Se trata de uno de

Los alimentos más importantes porque aportan proteínas, grasas y minerales

Se clasifica como

Carne roja, Carne blanca, Carne rosada

Factores Ante-mortem

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

Factores post-mortem

La comprobación de si las canales y despojos comestibles obtenidos mediante la colonización de los animales ene le matadero son adecuados o no para el consumo público

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

El

SCIAN MEXICO 2018

Clasifica

Las carnes

Por

Explotación de bovinos

Para la

Producción conjunta de leche y carne

Características nutricionales y sensoriales de la carne

Es importante

Resaltar el contenido de 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"

Los

Lípidos

Son

Sustancias químicamente muy diversas

Constituidas fundamentalmente por

Átomos de C, H y O además de presentar N, P y en menor cantidad

Las

Grasas

Se pueden clasificar

En grasas saturadas y grasas insaturadas

DERIVADOS 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

Productos cárnicos tratados con calor

Son los que durante su elaboración han sido sometidos a algún tipo de tratamiento térmico

Productos cárnicos embutidos y moldeados

Son aquéllos elaborados con un tipo de carne o una mezcla de 2 o más carnes y grasa, molidas o picadas

Piezas íntegras curadas y ahumadas

Son los productos cárnicos elaborados con piezas anatómicas íntegras y aditivos permitidos

Productos cárnicos semielaborados

Son los elaborados con carne molida o picada o en piezas, con adición o no de tejido graso, subproductos, extensores y aditivos permitidos

Conservas cárnicas

Son la carne o los productos cárnicos que se tratan adecuadamente con calor en envases cerrados, herméticos, que pueden ser latas, pomos

Semiconservas cárnicas

Son aquéllas que se someten a un proceso de pasteurización y que generalmente tienen una durabilidad de 6 meses almacenadas por debajo de 5 °C

Envasado de alimentos

Es un

Método para conservar los alimentos

Consiste en

Calentarlos a una temperatura que destruya los posibles microorganismos presentes

Y

Sellarlos en tarros, latas o bolsas herméticas

Las

Funciones del envase

Son

Acondicionar, proteger, contener, conservar

Tipos de envase

Vidrio

El procesado de vidrio necesita altas temperaturas, lo que supone un alto coste energético

Metal (acero y/o aluminio)

Es una alta barrera de gases y al vapor del agua, una desventaja en el uso de este material es que se considera de alto costo

Plásticos sintéticos

Bajo coste de producción, buena propiedad mecánica, sustituye materiales como el vidrio, metal, papel o cartón

Plásticos biodegradables

Son biopolímeros a base de hidrobuxibutirato

Selección del tipo de envase

Para la

Selección de envases

Los siguientes

Aspectos a tener en cuenta en los envases

Y embalajes

Técnicos/Tecnológicos, Microbiológicos y sanitarios, Mercadológicos, Sociológicos, Económicos, Legales, Logísticos

Principales consideraciones

Costos, color, forma, distribución física: almacenamiento y transporte, simbología, normativas

Consideraciones

Generales en el desarrollo de un envase