

ANTONIO CABRERA
RAMIREZ
BIOTECNOLOGÍA DE
LOS ALIMENTOS
UDS
MAPA CONCEPTUAL



UNIDAD 4

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

4.1. Concepto y clasificación de la carne

FACTORES ANTE-MORTEM:

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, etc.

CARNES BLANCAS: las contienen animales jóvenes como la ternera, cordero, lencha, conejo.

4.2. Clasificación general de la industria mexicana de la carne

El sistema de clasificación industrial de América del norte, México 2018.

Explotación de bovinos para la producción conjunta de leche y carne.

Explotación de porcinos en traspatio.

Explotación de ovinos.

Cunicultura y explotación de animales con pelaje fino.

4.3. 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.

La grasa es un término genérico usado para agrupar varias clases de lípidos.

La clasificación de la grasa siempre ha sido compleja debido a su gran heterogeneidad.

GRASAS SATURADAS: Son aquellas en las que todos los enlaces de los átomos de carbono están ocupados por átomos de hidrógeno.

GRASAS INSATURADAS: Reciben este nombre ya que en su estructura poseen al menos dos átomos de carbono no enlazados a átomos de hidrógeno.

4.4. 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 CARNICOS 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.

4.5. Envasado de alimentos