



Nombre de alumno: Sandra Amairani López Espinosa

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo: Tecnología de los alimentos derivados de la carne

Materia: Biotecnología de los alimentos

Grado: 3

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 30 de Julio de 2022.

Tecnología de los alimentos derivados de la carne

Concepto y clasificación de la carne.



Tejido animal, muscular fuente de proteína, grasas y minerales, se clasifican en blancas, rojas y rosadas.

Clasificación general de la industria mexicana



Son explotados bovinos, porcinos e granjas y traspatio, gallinas, pollos, ave, guajolotes, ovinos, etc.

Características nutricionales y sensoriales

	Lomo	Jamón	Morcilla	Chorizo
Kcal	120Kcal	213 Kcal	256 Kcal	356 Kcal
Proteínas	16,6 g	19,12 g	6,87 g	21,18 g
Grasas	6 g	10,8 g	17,7 g	29,3 g
Colesterol	62,8 mg	60,4 mg	64,3 mg	72,6 mg
Agua	77,4 g	57,36 g	55 g	44 g
Sodio	85 mg	965 mg	680 mg	2300 mg
Hierro	2,9 mg	2, 1 mg	8,22 mg	2,1 mg

Os aportan grasas saturadas e insaturadas.

Derivados cárnicos



Son aquellos con contenido de carne de mamíferos y/o aves de corral y o caza destinada al consumo humano. Chorizo, salchicha, jamón etc.

Envasado de alimentos



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

Tipos de envase



Degradables de un solo uso, papel y cartón, plásticos sintéticos, laminados, etc.

Selección del tipo de envase.



Tienen que tener aspectos: Microbiológicos, sanitarios, Legales y consideraciones: Costos, color, forma, almacenamiento y transporte, simbología, normativas, etc.

Estudios de biotecnología de interés de la nutrición.



Propician beneficios, teniendo posibilidades de solucionar problemas de mala nutrición y hambre ya que optimizan la calidad nutricional de los alimentos.

Alimentos transgénicos.



Se trata del perfeccionamiento y mejoramiento de alimentos, eje: a soja con contenido elevado de bioflavonoides, el ácido oleico, omega 3, tomate con un elevado contenido de licopeno con propiedad antioxidante, etc.

Productos nutraceuticos.



Se puede definir como un suplemento dietético de una sustancia natural bioactiva concentrada, presente en alimentos y que, tomada en dosis superior a la existente tiene un efecto favorable sobre la salud mayor que el que podría tener el alimento normal.

Fuente de consulta.

Universidad del Sureste. (2022). Libro de biotecnología de los alimentos. Recuperado el 30 de Julio de 2022, Sitio web:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7e4c5c83797cc63169edefabdaf769e3-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>.