

## Nombre de la Presentación: Super nota

Nombre del Alumno: Jenifer Elizabeth Velasco Hidalgo

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

Parcial: 4

Nombre de la Materia: Biotecnología de los alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 3°

Lugar y Fecha: Comitán de Domínguez, Chiapas a 29 de julio de 2022

# TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

## ¿Qué es la carne?



Músculo de las canales de los animales de abasto o de caza (pudiendo incluir de forma minoritaria otros tejidos periféricos al músculo o internos al mismo, como tejido conectivo o grasa).

## Clasificación

- 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, aves de corral como el pollo, la gallina, y el pavo.
- 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



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, Explotación de porcinos en traspatio, Explotación de gallinas para la producción de huevo fértil, Explotación de gallinas para la producción de uero para plato, Explotación de pollos para la producción de carne, Explotación de guajolotes o pavos, Producción de aves en incubadora, Explotación de otras aves para producción de carne y huevo, Explotación de ovinos, Explotación de caprino, Piscicultura y otra acuicultura, Explotación de équidos, Cunicultura y explotación de animales con pelaje fino, Explotación de animales combinada con aprovechamiento forestal.

## Características nutricionales y sensoriales de la carne



La grasa presente en las canales se clasifica de acuerdo a su localización anatómica de la manera siguiente:

- Grasa renal: Es la grasa que se deposita alrededor de las vísceras renales.
- Grasa intermuscular: Es la grasa que se localiza entre los músculos.
- Grasa subcutánea o de cobertura: Es la grasa que recubre la superficie externa de la canal.
- Grasa intramuscular: Es la grasa que se localiza en de las fibras musculares.

## 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.



## Tipos

- Productos cárnicos crudos.
- Productos cárnicos tratados con calor.
- Productos cárnicos embutidos y moldeados.
- Piezas íntegras curadas y ahumadas.
- Productos cárnicos semielaborados.
- Conservas cárnicas.
- Semiconservas cárnicas.
- Tres-cuartos conservas cárnicas.
- Productos cárnicos auto estables.
- Conservas cárnicas tropicales.

## Envasado de alimentos

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



## Características de un envase

- Permitir la protección e identificación del producto.
- Que sea adecuado a las necesidades del consumidor en términos de tamaño, ergonomía, calidad, etc.
- 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.

## Tipos de envase



- Vidrio
- Metal (acero y/o aluminio)
- Papel y cartón
- Plásticos sintéticos
- Plásticos sintéticos
- Plásticos biodegradables
- Materiales compuestos / laminados
- Envases activos e inteligentes
- Nanocomposites

## Selección del tipo de envase



Aspectos a tener en cuenta en los envases y embalajes: Técnicos/Tecnológicos, Microbiológicos y sanitarios, Mercadológicos, Sociológicos, Económicos, Legales, Logísticos, otros. Principales consideraciones: Costos, color, forma, distribución física: almacenamiento y transporte, simbología, normativas, etc. Consideraciones generales en el desarrollo de un envase.

## Estudios de biotecnología de interés de la nutrición

Las técnicas biotecnológicas propician beneficios inmensos, teniendo grandes posibilidades de solucionar muchos de los problemas de mala nutrición y hambre mundiales en la medida en que optimizan la calidad nutricional de los alimentos.

## 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. La biotecnología aplicada a los alimentos no sólo tiene como finalidad aumentar la producción, mejorar o modificar la funcionalidad, sino también atender la demanda de los consumidores para productos más seguros, frescos, y sabrosos.

## Productos nutraceuticos



Suplemento dietético, presentado en una matriz no alimenticia (pildoras, cápsulas, polvo, etc.), de una sustancia natural bioactiva concentrada, presente usualmente en los alimentos y que, tomada en dosis superior a la existente en esos alimentos, presumiblemente, tiene un efecto favorable sobre la salud mayor que el que podría tener el alimento normal.

## Bibliografía

Universidad del Sureste, 2022. Antología de biotecnología de los alimentos. PDF.  
Recuperado el 29 de julio de 2022

[7e4c5c83797cc63169edefabdaf769e3-LC-LNU303 BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.pdf](#)  
([plataformaeducativauds.com.mx](#))

imágenes recuperadas de sitios de internet:

[Guía de cortes de carne para expertos | IFEMA](#)

[México se convirtió en el quinto mayor consumidor per cápita de cárnica – American Industrial Magazine](#)

[¿Sabes qué son los gases de envasado? | Consejo Nutricional](#)

[Sector de envases y embalajes en el país representa el 2% del PBI \(agraria.pe\)](#)

[Sector de envases y embalajes en el país representa el 2% del PBI \(agraria.pe\)](#)

[El diseño de envases PET reúne forma y funcionalidad - Envase y Embalaje \(interempresas.net\)](#)

[Por qué los alimentos transgénicos son malos \(ecologiaverde.com\)](#)