



SUPER NOTA

Nombre del alumno: Gpe Elizabeth Hidalgo Ruiz

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

Parcial: cuarto parcial

Nombre de la Materia: Biotecnología de los alimentos

Nombre del Profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Grupo: "A"

Cuatrimestre: Tercer Cuatrimestre

tecnología de los alimentos
derivados de la

CARNE



DEFINICIÓN Y CLASIFICACIÓN

El concepto específico de carne suele centrarse única y exclusivamente en el 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 GENERAL DE LA INDUSTRIA MEXICANA DE LA CARNE.

El sistema de clasificación industrial de América del norte, México 2018. SCIAN México 2018–Clasificación Industrial Internacional Uniforme Rev. 4, CIU Rev. El SCIAN México es la base para la generación, presentación y difusión de todas las estadísticas económicas del INEGI. Su adopción por parte de las Unidades del Estado, permitirá homologar la información económica que se produce en el país, y con ello contribuir a la de la región de América del Norte. 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.



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"



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. Por proximidad, en esta grasa se incluye la grasa pélvica, denominándose al conjunto grasa pelviorrenal. 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. Esta grasa, junto con la intermuscular es la que participa del vetado o marmóreo de la carne y de su aspecto característico jaspeado.

Por otro lado, atendiendo a la calidad dietética, las grasas se pueden clasificar en grasas saturadas y grasas insaturadas



DERIVADOS CÁRNICOS

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.

PROTEINAS LÁCTEAS:

CASEINA
DE CUAJO, ACIDA
CASEINATO DE Na
CASEINATO DE CALCIO
PROTEINAS DE SUERO

GELATINAS (VACUNA O PORCINA)

GELATINAS
PLASMA

ENVASADO DE ALIMENTOS

El recipiente de cualquier material que sea y cualquiera sea la forma que adopte, está destinado a contener mercancías, para su empleo a partir del mismo y destinado a individualizar, dosificar, conservar, presentar y describir unilateralmente las mercancías, pudiendo estar confeccionando con uno o más materiales distintos



TIPOS DE ENVASE

Los envases para alimentos y bebidas, en relación con las materias primas utilizadas para su producción, pueden clasificarse de la siguiente manera: VIDRIO, METAL (ACERO O ALUMINIO), PAPEL Y CARTON. PLASTICO SINTÉTICOS, PLASTICOS BIODEGRADABLES, MATERIALES BIODEGRADABLES, MATERIALES COMPUESTOS, ENVASES ACTIVOS E INTELIGENTES, NANOCOMPOSITES, FASES REUTILIZABLES ENVASES COMESTIBLES, ENVASES VERTEDEROS, ENTRE OTROS



ESTUDIOS DE BIOTECNOLOGIA DE INTERES DE LA NUTRICION

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 ingeniería genética tiene una importante función al tratarse del perfeccionamiento y mejoramiento de alimentos funcionales, lo que no sólo implica investigaciones biológicas y tecnológicas, sino también normativas y de comunicación ética



PRODUCTOS NUTRACEÚTICOS

Un compuesto nutraceutico se puede definir como un suplemento dietético, presentado en una matriz no alimenticia (píldoras, 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

Referencias bibliograficas

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