



NOMBRE DEL ALUMNO: SYLVIA MILETH GUTIERREZ CITALAN

TEMA : SUPER NOTA UNIDAD 4

MATERIA: BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE DEL PROFESOR: LUZ ELENA CERVANTES MONROY

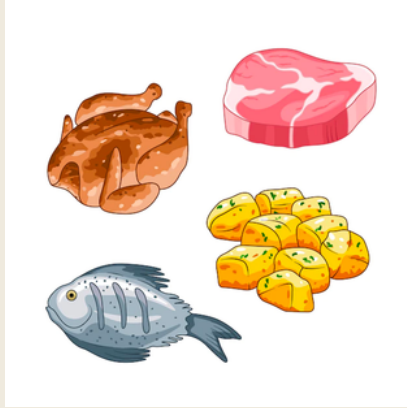
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

TERCER CUATRIMESTRE

COMITÁN DE DOMÍNGUEZ CHIAPAS. 23 DE JULIO DEL 2022

DEFINICIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LA CARNE.

Única y exclusivamente en el músculo de las canales de los animales de abasto o de caza.



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.

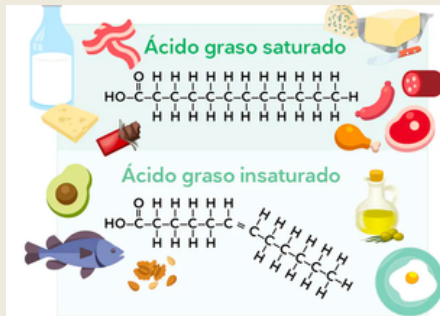
El **SCIAN MEXICO 2018** clasifica las carnes por: **Explotación**

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE

La grasa es el principal factor que se toma en cuenta en la carne pues en las grasas naturales de la carne están constituidas principalmente por **triglicéridos mixtos**. Se pueden clasificar:

GRASAS SATURADAS: Son aquellas en las que todos los enlaces de los átomos de carbono están ocupados por átomos de hidrógeno. Las grasas saturadas son consideradas **perjudiciales para la salud** ya que en exceso se acumulan y se depositan en las células, órganos y vasos sanguíneos.

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



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 CÁRNICOS CRUDO**
- **PRODUCTOS CÁRNICOS TRATADOS CON CALOR.**



ENVASADO DE ALIMENTOS

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

Un envase posee las siguientes características:

- 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.

SELECCIÓN DEL TIPO DE ENVASE

Para la selección de envases los siguientes aspectos a tener en cuenta en los envases :

- Técnicos/Tecnológicos
- Microbiológicos
- Sanitarios
- Mercadológicos
- Sociológicos
- Económicos
- Legales
- Logísticos
-



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

TIPOS DE ENVASE

- VIDRIO
- METAL (ACERO Y/O ALUMINIO)
- PAPEL Y CARTÓN
- PLÁSTICOS SINTÉTICOS
- PLÁSTICOS BIODEGRADABLES
- MATERIALES COMPUESTOS / LAMINADOS
- NANOCOMPOSITOS
- FASES REUTILIZABLES
- ENVASE PARA MATERIAL RECICLADO O QUÍMICO
- ENVASES DESTINADOS A LA INCINERACION
- ENVASES DEGRADABLES DE UN SOLO USO
- ENVASES COMESTIBLES

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. **La inclusión de alimentos genéticamente modificados** con mejores propiedades funcionales y nutricionales en el menú popular proporcionarían una alta contribución para la salud y prevención de enfermedades.

ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

Muchos alimentos con propiedades funcionales están siendo estudiados e investigados por científicos de todo el mundo.

Entre ellos destaca:

- La **soja** con contenido elevado de bioflavonoides
- **Omega 3**; granos oleaginosos enriquecidos con ácido esteárico
- **Papa** con mayores niveles de aminoácidos esenciales
- **Tomate** con un elevado contenido de licopeno con propiedad antioxidante ayuda a prevenir el cáncer y enfermedades del corazón
- **Arroz** con un mayor contenido de beta caroteno, que estimula la producción de vitamina A
- **Granos** con cantidades elevadas de vitamina E,C



PRODUCTOS NUTRACEÚTICOS

Se 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.



BIBLIOGRAFÍA

UNIVERSIDAD DEL SURESTE 2020. ANTOLOGÍA DE BIOTECNOLOGÍA
UNIDAD 3 PÁGINAS 105-119 RECUPERADO EL 23 JULIO 2022

IMÁGENES (Tomadas de internet autor desconocido)

- [HTTPS://WWW.GOOGLE.COM/SEARCH?
Q=GRASAS+EN+CARNE+SATURADA+E+INSATURADA+&TBM=ISCH&VED=2AHUKEWJUQPK00_5AHUENWOFHEF9DXOQ2-CCEGQIABAA&OQ=GRASAS+EN+CARNE+SATURADA+E+INSATURADA+&GS_LCP=CGNPBWCQAZOGCAAQHHAIUABYX01G01BOANAAEACAACGBIAGKGPBBJAUMJQUMZGBAKABAAOBC2D3CY13AXOTAW1NWAEB&SCLIENT=IMG&EI=IJ7CYTTNDOS6QTSP5_U_0AE&BIH=689&BIW=1280&HL=ES-419#IMGRC=RP5-CE4B85GEFM](https://www.google.com/search?q=GRASAS+EN+CARNE+SATURADA+E+INSATURADA+&tbm=isch&ved=2AHUKEWJUQPK00_5AHUENWOFHEF9DXOQ2-CCEGQIABAA&oq=GRASAS+EN+CARNE+SATURADA+E+INSATURADA+&gs_lcp=CGNPBWCQAZOGCAAQHHAIUABYX01G01BOANAAEACAACGBIAGKGPBBJAUMJQUMZGBAKABAAOBC2D3CY13AXOTAW1NWAEB&sclient=img&ei=IJ7CYTTNDOS6QTSP5_U_0AE&bih=689&biw=1280&hl=es-419#imgrc=RP5-CE4B85GEFM)
- [HTTPS://THEFOODTECH.COM/TECNOLOGIA-DE-LOS-ALIMENTOS/COMPUESTOS-BIOACTIVOS-Y-SU-USO-COMO-ADITIVOS/](https://thefoodtech.com/tecnologia-de-los-alimentos/compuestos-bioactivos-y-su-uso-como-aditivos/)
- [HTTPS://WWW.FREEPIK.ES/VECTOR-PREMIUM/COMIDA-COMIDA-ESTILO-DIBUJOS-ANIMADOS-ILUSTRACION-FILETE-CARNE-POLLO-PESCADO-PATATAS-OBJETOS-INDIVIDUALES-AISLADOS-BLANCO_11020802.HTM](https://www.freeik.es/vector-premium/comida-comida-estilo-dibujos-animados-ilustracion-filete-carne-pollo-pescado-patatas-objetos-individuales-aislados-blanco_11020802.htm)
- [HTTPS://WWW.COSMECEUTICALCENTER.COM/BLOG/NUTRICION-Y-DIETETICA/NUTRICEUTICOS-BELLEZA-DESDE-DENTRO-HACIA-FUERA/](https://www.cosmeceuticalcenter.com/blog/nutricion-y-dietetica/nutriceuticos-belleza-desde-dentro-hacia-fuera/)
- [HTTPS://WWW.ECOLOGIAVERDE.COM/POR-QUE-LOS-ALIMENTOS-TRANSGENICOS-SON-MALOS-971.HTML](https://www.ecologiaverde.com/por-que-los-alimentos-transgenicos-son-malos-971.html)