



**Mi Universidad**

## Cuadro Sinóptico.

*Nombre del Alumno: Mitzy Yuliana Escobar Martínez.*

*Nombre del tema: Tecnología De Los Alimentos Derivados De La Carne.*

*Parcial: 4to Parcial.*

*Nombre de la Materia: Biotecnología de los Alimentos.*

*Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.*

*Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Nutrición.*

*Cuatrimestre: 3er Cuatrimestre.*

PASIÓN POR EDUCAR

Tecnología De Los Alimentos  
Derivados De La Carne

Concepto de la carne

Tejido animal

Principalmente el músculo o internos al mismo (como tejido conectivo o grasa).

Clasificación

Las carnes serán clasificadas en **carnes rojas**(su principal característica es que poseen un tejido conjuntivo diferenciado, color marcado por la mayor cantidad de hemoglobina, la cual le da el color característico a la carne y transporta oxígeno desde el aparato respiratorio hasta cada una de las células en los órganos). **Carnes blancas** (en este caso las carnes blancas poseen un escaso tejido conjuntivo y un bajo contenido de hemoglobina, además de ser de fácil digestión). **Carnes rosadas**(proveniente de animales ricos en materia grasa entre sus fibras musculares, como el cerdo).

Clasificación general

SiCan 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 huevo 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

Características de la carne

Nutricionales

La carne es una fuente importante de proteínas de alto valor biológico. Aporta en mayor proporción vitaminas como B6 y B12, además de vitamina A. También posee pequeñas cantidades de otras vitaminas como vitamina E, el ácido pantoténico y la biotina. La carne es una excelente fuente natural de hierro y zinc de elevada biodisponibilidad.

Sensoriales

jugosidad, aroma y textura. La jugosidad de la carne se relaciona con la humedad y liberación de fluidos durante la mordida, la jugosidad es debida a la liberación del suero y a la estimulación de la grasa con la producción de saliva.

Derivados cárnicos.

Productos Cárnicos crudos

aquellos sometidos a un proceso tecnológico que no incluye tratamiento térmico. Los productos cárnicos crudos frescos son los productos elaborados con carne y grasa molidas, con adición o no subproductos y/o aditivos permitidos, embutidos que pueden ser curados o no. Incluyen: longaniza, butifarra fresca de cerdo, picadillo extendido, la carne para hamburguesa, etc.

Conservas cárnicas.

Son la carne o los productos cárnicos que se tratan adecuadamente con calor en envases cerrados, herméticos, que pueden ser latas, pomos, tripas artificiales o bolsas de materiales flexibles y que pueden ser almacenados por un largo tiempo.

Envasado de alimentos.

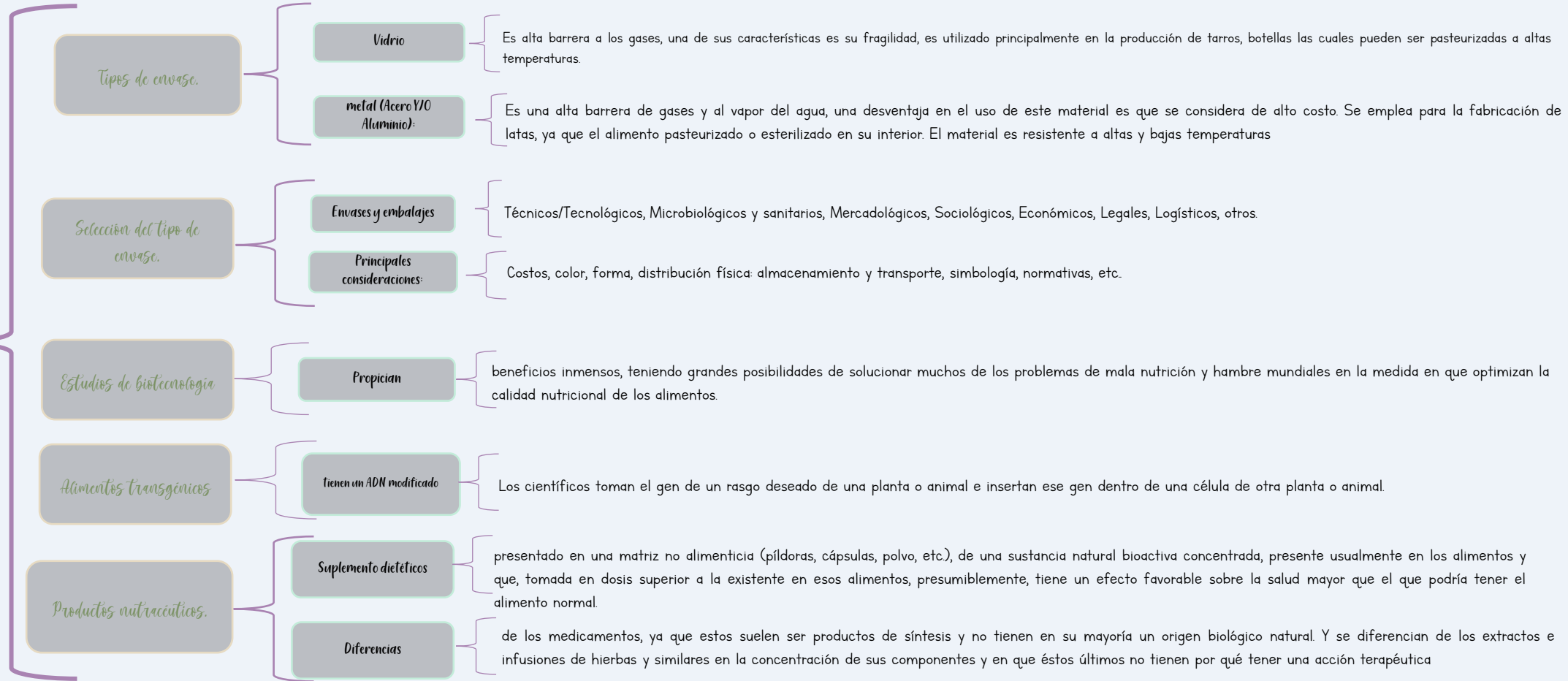
Funciones

acondicionar, proteger, contener, conservar, identificar e informar; 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.

Características

1. Que sea adecuado a las necesidades del consumidor en términos de tamaño, ergonomía, calidad, etc. 2. Que se ajuste a las unidades de carga y distribución del producto. 3. Que se adapte a las líneas de fabricación y envasado del producto, tanto manual y automático. 4. Que cumpla con las legislaciones vigentes. 5. Que su precio sea el adecuado a la oferta comercial que se quiere hacer del producto. 6. Que sea resistente a las manipulaciones, transporte y distribución comercial.

**Tecnología De Los Alimentos Derivados De La Carne**



**Fuentes de Consulta**

Libro de Biotecnología de los alimentos UDS. (s. f.). [Libro electrónico]. *Tecnología de los Alimentos derivados de la carne.* (pp105-127.). Recuperado el 23 de julio de 2022 de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7e4c5c83797cc63169edefabdaf769e3-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>