

Nombre del alumno: Alejandra Pérez Gómez

Nombre del profesor: ING. Luz Elena Cervantes Monroy

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

PASIÓN POR EDUCAR

Materia: Biotecnología de los alimentos

Grado: Tercer cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0121-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 01 de agosto del 2022.



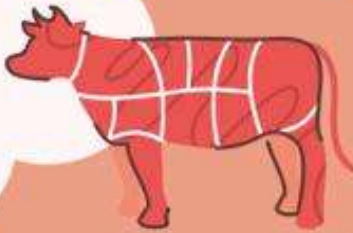
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

LA CARNE ES EL MUSCULO DE LOS CANALES DE LOS ANIMALES DE ABASTOS O CAZA, INCLUYENDO LA FORMA MINORITARIA O OTROS TEJIDOS PERIFERICOS AL MUSCULO.

CLASIFICACION SEGUN LA ESPECIE ANIMAL

CARNES ROJAS: LA ENCONTRAMOS EN ANIMALES ADULTOS, POSEEN UN TEJIDO CONJUNTIVO DIFERENCIADO, COLOR MARCADO POR LA CANTIDAD DE HEMOGLOBINA

CARNES BLANCAS: ENCONTRADAS EN ANIMALES JOVENES COMO LA TERNERA, POSEEN UN ESCASO TEJIDO CONJUNTIVO CON BAJO CONTENIDO DE HEMOGLOBINA, FACIL DISESTION.



CLASIFICACIÓN GENERAL DE LA INDUSTRIA MEXICANA DE LA CARNE

EL SCIAN MEXICO 2018, CLASIFICA LAS CARNES POR EXPLOTACION DE BOVINOS PARA LA PRODUCCION CONJUNTA DE LECHE Y CARNE, EXPLOTACION DE BOVINOS PARA OTROS PROPOSITOS

EXPLOTACION DE PORCINOS EN GRANJAS, EXPLOTACION DE PORCINOS EN TRASPATIO, EXPLOTACION DE BOLLINAS PARA LA PRODUCCION DE HUEVO FERTIL, EXPLOTACION DE OVINOS, EXPLOTACION DE ANIMALES CON PELAJE FINO, EXPLOTACION DE ANIMALES COMBINADA CON APROVECHAMIENTO FORESTAL Y EXPLOTACION DE OTROS ANIMALES.



CARNES ROSADAS: PROVENIENTE DE ANIMALES RICOS EN MATERIA GRASA ENTRE SUS FIBRAS MUSCULARES, COMO EL CERDO.



CARACTERISTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALEA DE LA CARNE

- LA GRASA PRESENTE EN LAS CANALES SE CLASIFICA DE ACUERDO A SU LOCALIZACION ANATOMICA:
- GRASA RENAL
- GRASA INTERMUSCULAR
- GRASA SUBCUTANEA
- GRASA INTRAMUSCULAR





DERIVADOS CÁRNICOS
PRODUCTOS CÁRNICOS AQUELLOS CON
CONTENIDO DE CARNE DE MAMÍFEROS O CAZA
DESTINADA AL CONSUMO HUMANO

- PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS
- PRODUCTOS CÁRNICOS TRATADOS CON CALOR
- PRODUCTOS CÁRNICOS EMBUTIDOS Y MOLDEADOS
- CONSERVAS CÁRNICAS
- SEMICONSERVAS CÁRNICAS



ENVASADO DE ALIMENTOS

- ACONDICIONAR, PROTEGER, CONTENER, CONSERVAR, IDENTIFICAR E INFORMAR:
- SEA ADECUADO A LAS NECESIDADES DEL CONSUMIDOR EN TERMINOS DE TAMAÑO
- QUE SE AJUSTE A LAS UNIDADES DE CARGA Y DISTRIBUCION DE PRODUCTOS
- QUE CUMPLA CON LAS LEGISLACIONES VIGENTES
- PRECIO ADECUADO A LA OFERTA COMERCIAL



Bibliografía:

- Universidad del Sureste. (2022). Antología de biotecnología de los alimentos. Unidad 3. Recuperado de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7e4c5c83797cc63169edefabdaf769e3-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>