



**Nombre de alumno: Montserrat
Hernández Regalado**

**Nombre del profesor: Dr. Luz Elena
Cervantes Monroy**

**Nombre del trabajo: Mapa
conceptual**

**Materia: Biotecnología de los
alimentos**

Grado: Tercero

Grupo: LNU17EMC0121-A

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

DERIVADOS DE LA CARNE

Definición y clasificación de la carne:

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 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 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, Piscicultura y otra acuicultura, Explotación de équidos, Cunicultura y explotación de animales con pelaje fino, Explotación de animales combinada con aprovechamiento forestal, y la explotación de otros animales.



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"



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.



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.



TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

Tipos de envase:

VIDRIO, METAL (ACERO Y/O ALUMINIO), PAPEL Y CARTON, PLÁSTICOS SINTÉTICOS, PLÁSTICOS BIODEGRADABLES, MATERIALES COMPUESTOS / LAMINADOS, ENVASES ACTIVOS E INTELIGENTES, NANOCOMPOSITES, FASES REUTILIZABLES, ENVASE PARA MATERIAL RECICLADO O QUÍMICO



Selección del tipo de envase:

Para la selección de envases los siguientes 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 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:

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.

