



Mi Universidad

Nombre del Alumno: Montero Gómez María Fernanda

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

Parcial: 4to

Nombre de la Materia: Biotecnología

Nombre del profesor: Cervantes Monroy Luz Elena

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 3ero

Tecnología de los alimentos derivados de la carne

Concepto y clasificación de la carne

Se centra

en el músculo de las canales de los animales

Ya sea

de abasto o de caza

Se clasifican

Carnes rojas

Se encuentra

en animales adultos, vaca, buey, caballo, en algunas aves

Carnes blancas

Se encuentra

Animales jóvenes como la ternera, cordero, lencha, etc.

Carnes rosadas

Se encuentra

proviene de animales ricos en materia grasa entre sus fibras musculares

Clasificación general de la industria mexicana de la carne

Existe

El sistema de clasificación industrial de América del norte

Permitirá

homologar la información económica

Se produce

en el país

Contribuyendo

a la de la región de América del Norte.

Su objetivo

Es proporcionar un marco único, consistente y actualizado.

Características nutricionales y sensoriales de la carne

Iniciando

Es importante resaltar el contenido de grasa de las carnes

Se le conoce

como grasa al término para designar varias clases de lípidos

Por otro lado

atendiendo a la calidad dietética, las grasas se pueden clasificar

Es decir

Grasas saturadas

Grasas insaturadas

Derivados cárnicos

Son

aquellos con contenido de carne de mamíferos y/o aves

De

corral y o caza destinada al consumo humano

Productos cárnicos crudos

Productos cárnicos tratados con calor

Envasado de alimentos

Son

recipiente de cualquier material que sea y cualquiera sea la forma que adopte

Su objetivo

→ acondicionar

→ proteger

→ contener

→ conservar

→ identificar

→ informar

Bibliografía

ANTOLOGIA UDS COMITAN CHIAPAS 2022