



Alumno: Luis Eduardo Villatoro Constantino

Maestra: Luz Elena Cervantes Monroy

Materia: Biotecnología de los alimentos

Actividad: Súper nota

Tercer cuatrimestre

Tecnología de los alimentos derivados de la carne

QUE ES LA CARNE

Es el músculo de los canales de los animales de abasto o de caza (pudiendo incluir de forma minoritaria otros tejidos periféricos al músculo a internos al mismo, como tejido conectivo o grasa)



CLASIFICACIÓN SEGÚN LA ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA

- Carnes rojas: se encuentran en animales adultos, Vaca, buey, caballo, en algunas aves como avestruz.
- CARNES BLANCAS: los contienen animales ovinos como lo remera, cordero, enano, congo, ves de cofre como el pollo. la pollina, u el pavo, 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

CLASIFICACION 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 propositos,
- 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 quajolates 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 fina.
- Explotación de animales combinada con aprovechamiento forestal, y la explotación en otros animales



CARACTERISTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE

La grasa presente en las canales se clasifica de acuerdo a su localización anatómica de la manera siguiente:

- Grasa renal: es la grasa que se deposita alrededor de las vísceras renales.
- Grasa intermuscular. se localiza entre los músculos.
- Grasa subcutánea: recubre la superficie externa de la canal,
- Grasa intramuscular: se localiza en de las fibras musculares.



Tecnología de los alimentos derivados de la carne

DERIVADOS CARNICOS

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 crudos.
- Productos cárnicos tratados con calor.
- Productos cárnicos embutidos y moldeados.
- Piezas integrales curadas y ahumadas
- Productos cárnicos semielaborados.
- Conservas cárnicas.
- Semiconservas cárnicas
- Tres-cuartos conservos cárnicas,
- Productos cárnicos auto estables.
- Conservas cárnicas tropicales



ENVASADO DE ALIMENTOS

- 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 envasado del producto, tanto manual y automático.
- Que cumpla con las legislaciones vigentes.
- Que su precio sea el adecuado a la oferta comercial que se quiere hacer del producto.
- Que sea resistente a las manipulaciones, transporte y distribución comercial.

TIPOS DE ENVASE

Los envases para alimentos y bebidas, en relación con las materias primas utilizadas para su producción, pueden clasificarse de la siguiente manera;

Vidrio, metal (acero y/o aluminio, papel y cartón, plásticos sintéticos, plásticos biodegradables, materiales compuestos laminados, envases activos inteligentes, nanocomposites.



SELECCION DEL TIPO DE ENVASE

Para la selección de envases los siguientes aspectos a tener en cuenta en los envases y embalajes: técnicos/ tecnológicos, micro biológicos y sanitarios, mercadológicos, sociológico, económicos, legales, logísticos. Principales consideraciones: costos, color, forma, distribución, almacenamiento y transporte

ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

La biotecnología es una ciencia multidisciplinaria que se basa en la obtención de bienes y servicios utilizando los procesos biológicos y el conocimiento sobre las propiedades de los seres vivos. 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



Bibliografía

Universidad del sureste 2022. Antología de Biotecnología de los alimentos. Unidad 4.