



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.