



**Nombre de alumno:** Alejandra Teresa Cansino León.

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

**Nombre del trabajo:** Actividad de los temas de la unidad 4.

**Tema:** Tecnología de los alimentos: derivados de la carne.

**Materia:** Biotecnología.

**Grado:** 3° Cuatrimestre.

**Parcial:** 4.

**Grupo:** LNU17EMC0121- A

Comitán de Domínguez Chiapas, a 26 de Julio de 2022.

# TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

## ¿QUÉ 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 o internos al mismo, como tejido conectivo o grasa).

## CLASIFICACIÓN SEGÚN LA ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA

- **CARNES ROJAS:** se encuentra en animales adultos, vaca, buey, caballo, en algunas aves como pata, avestruz, etc. Poseen un tejido conjuntivo diferenciado, color marcado por la mayor cantidad de hemoglobina.
- **CARNES BLANCAS:** las contienen animales jóvenes como la ternera, cordero, lencha, conejo, aves de corral como el pollo, la gallina, y 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.



## CLASIFICACIÓN GENERAL DE LA INDUSTRIA MEXICANA DE LA CARNE

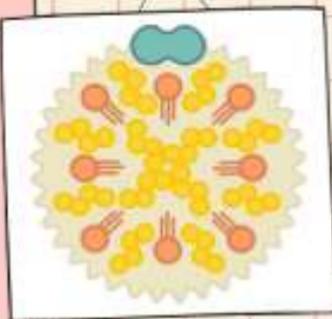
El SCIAN MEXICO 2018 clasifica las carnes por:

- 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

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.



## 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.

- Productos cárnicos crudos.
- Productos cárnicos tratados con calor.
- Productos cárnicos embutidos y moldeados.
- Piezas íntegras curadas y ahumadas.
- Productos cárnicos semielaborados.
- Conservas cárnicas.
- Semiconservas cárnicas.
- Tres-cuartos conservas 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 y 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 sintéticos, plásticos biodegradables, materiales compuestos / laminados, envases activos e inteligentes, nanocomposites.

### Envases



## 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.



## 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. Unidad 4.  
Recuperado el 26 de Julio de 2022.