



Nombre. Andrea Altuzar Villatoro

Grado y grupo. 3ª

Número de lista. 1

Materia. Biotecnología de los alimentos

Fecha. 27 de julio del 2022

La carne

Es

El tejido muscular que consumimos de los animales

Hay diferentes tipos.

como:

Blanca

Roja

Valor nutritivo

Valor nutritivo

- 19 a 20 gr de proteína
- 4 a 13 gr de grasa
- 56 a 82 mg de colesterol
- 0.66 a 2 mg de hierro
- 2 a 92mg de sodio
- 0.2 a 42 mg de B12
- 100 a 189 kcal

- 11 a 20 gr de proteínas
- 3 a 46 gr de grasa
- 0.8 a 2.7 de cenizas
- 1 a 3 gr de hierro
- 1 a 3 mg de B12
- 20 a 25 mg de magnesio

Conservación

Conservación

Mayormente se usan métodos de cerrado al vacío, para evitar la entrada a microorganismos que puedan infectar el alimento, posteriormente se transportan en refrigeración, para extender su tiempo de vida y lleguen en buen estado a supermercados.

- El pollo: Pechugas, contramuslo, muslos
- El pavo: Pechugas, Aletas, carne picada
- Gallina: Especial para sopas, guisos, estofados
- Conejo: Preparaciones como salmorejo, guisos, chuletillas, estofados

- Carne de res: Para bistéc, asados, guisos, barbacoas
- Carne de cerdo: Costillas, jamones, falda, espaldilla, paletilla
- Carne de caballo: Bistéc, milanesas, guisos, estofados
- Carne ovina: Cordero, borrego, oveja, capón y carnero

Este tipo de alimentos tienen distintos métodos de conservación, aunque el más común es el sellado al vacío, ya que permite su transporte y conservación sin riesgo a contaminación.

Bibliografía

Universidad del sureste, Uds. Antología de biotecnología de los alimentos. Unidad 4. Recuperado el 27 de julio del 2022

