

Nombre de alumno:

Lucía González

Prof.: Carlos

Bermudez

Materia: control y

calidad

Nombre del trabajo:

Súper Nota

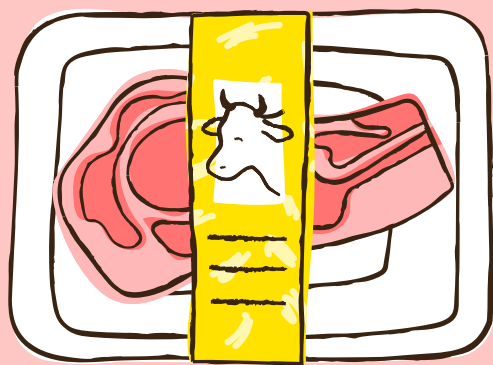
Grupo: 7° Medicina

veterinaria

NORMAS FAO

CALIDAD DE CARNE

Debido al uso del término 'calidad' como argumento de venta, el concepto se ha ido convirtiendo en ambiguo y confuso. A nivel técnico, sin embargo, la calidad es un concepto muy concreto y preciso. El mercado busca productos sanos, contables y naturales.

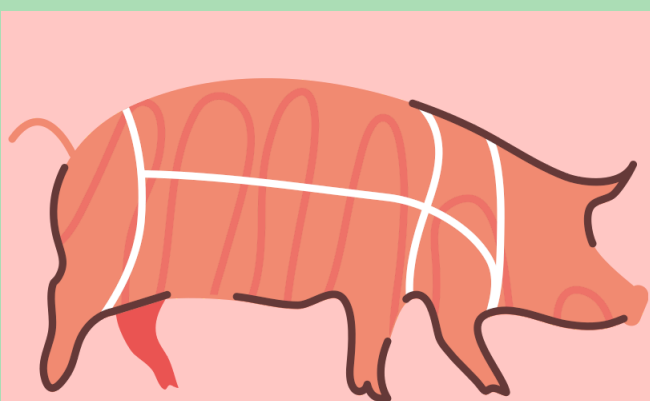


CADENA PRODUCTIVA

El ganadero que vende el animal entiende la calidad de una forma; el productor industrial que distribuye reses y canales la entiende de otra; y el carnicero que vende el corte al consumidor, de otra. Así, difícilmente se consigue satisfacer los distintos objetivos: sensoriales, dietéticos o tecnológicos.

IDENTIFICACION VISUAL

se basa en su color, veteado y capacidad de retención de agua (CRA). El color de la carne está influenciado por la edad del animal, el tipo de especie, su sexo, la dieta y el ejercicio que realiza. El color es el resultado de tres elementos: la cantidad de pigmento la forma química del pigmento y la cantidad de luz reflejada por la superficie.

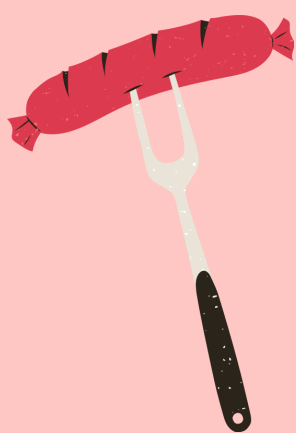
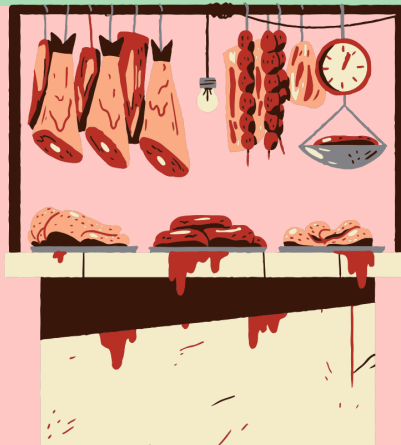


FIRMEZA

La carne debe aparecer más firme que blanda. Cuando se maneja el envase para uso y distribución al por menor, debe tener una consistencia firme pero no dura. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.

JUGOSIDAD

La jugosidad incrementa el sabor, contribuye a la ternura de la carne, haciendo que sea más fácil de masticar, y estimula la producción de saliva. La jugosidad depende, básicamente, de la retención de agua y el contenido de lípidos en el músculo.



TERNEZA

Un factor que incide positivamente en la ternura de la carne es el envejecimiento post-mortem: las canales se envejecen almacenándolas a temperaturas de refrigeración durante un cierto período de tiempo después de la matanza y el enfriamiento inicial.