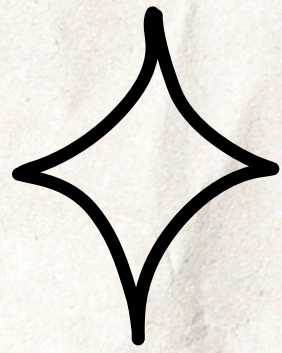


UDS

universidad del sur

1 profesor:

Carlos Bermúdez

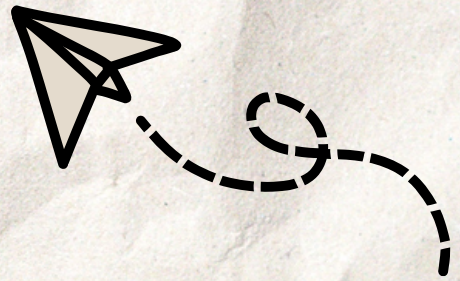


2 alumna:

Nelly Janeth

3 materia:

control total de
calidad

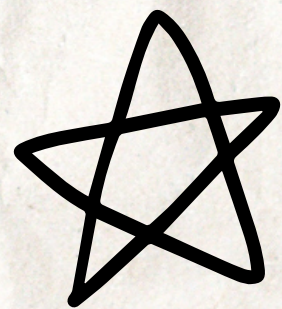


4 actividad:

super nota

5 grado y grupo: VII

cuatrimestre "A"



6 Comitán de

Dominguez Chiapas a

01 diciembre del 2022

CALIDAD DE CARNE

SEGUN LA FAO

1

El marmoleado (grasa intramuscular) representa la distribución o dispersión de la grasa dentro de la carne. Los clasificadores evalúan la cantidad y distribución del marmoleado en la superficie expuesta del área del ojo costal, después que la media canal ha sido separada (cuarteada) entre las costillas 12 y 13. El grado de marmoleado es el principal determinante del correspondiente grado de calidad.



2



Cada grado de marmoleado se divide en 100 subunidades. En general, sin embargo, los puntajes de marmoleado se discuten en decimos dentro de cada grado de marmoleado.

3

La madurez se refiere a la edad fisiológica del animal y no a su edad cronológica. Debido a que la edad cronológica difícilmente se conoce, se utiliza la edad fisiológica, siendo sus indicadores: características de los huesos, osificación de los cartílagos, color y textura muscular del ojo del lomo. El cartílago se transforma en hueso, el color de la carne se oscurece y la textura se vuelve más tosca con los avances correspondientes de edad. La madurez del cartílago y del hueso reciben más énfasis debido a que el color y la textura de la carne pueden ser afectados por otros factores postmortem

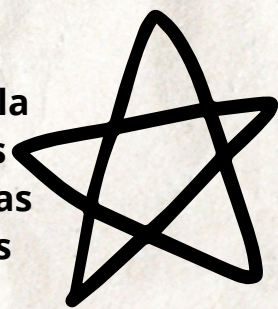


4

Después de determinar los grados de madurez y marmoleado, se combinan estos dos factores para arribar al Grado Final de Calidad. Los principios involucrados en la asignación del grado de calidad se basan en el aprendizaje de los diferentes grados de marmoleado, en orden, en el sentido de menor a mayor, así como también el mínimo grado de marmoleado exigido para cada grupo de madurez, y comprender la relación entre marmoleado y madurez en cada grado de calidad.

5

Determinar la madurez esquelética de la canal mediante la evaluación del grado de osificación esquelética en las tres vertebrae torácicas superiores (botones), y de las vertebrae sacras y lumbares. Evaluar también el color y forma de las costillas. Determinar la madurez de la carne mediante la evaluación del color y la textura de la misma en el ojo costal expuesto entre las costillas 12 y 13



6



En las canales bovinas, los grados de rendimiento estiman la cantidad de cortes al detal, deshuesados y debidamente recortados, provenientes de las partes más valiosas de la canal —round, loin, rib and chuck— (pierna o rueda, lomo o dorso, costillar, espaldilla o aguja); no obstante, ellos también muestran diferencias en el rendimiento total de cortes al detal.