

Nombre de alumno:

Cesar Robles

Prof.:Carlos

Bermudez

Materia: control y

calidad

Nombre del trabajo:

Súper Nota

Grupo: 7° Medicina

veterinaria

NORMAS FAO

Calidad de carne



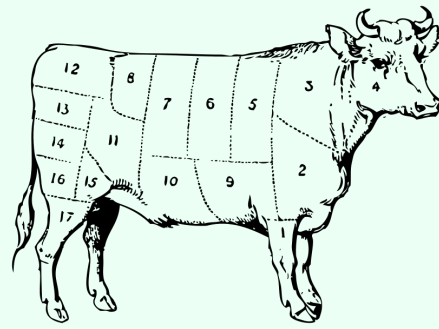
Sabor

ESTA SENSACIÓN PROVIENE DEL OLOR QUE PENETRA A TRAVÉS DE LA NARIZ Y DEL GUSTO SALADO, DULCE, AGRIO Y AMARGO QUE SE PERCIBE EN LA BOCA



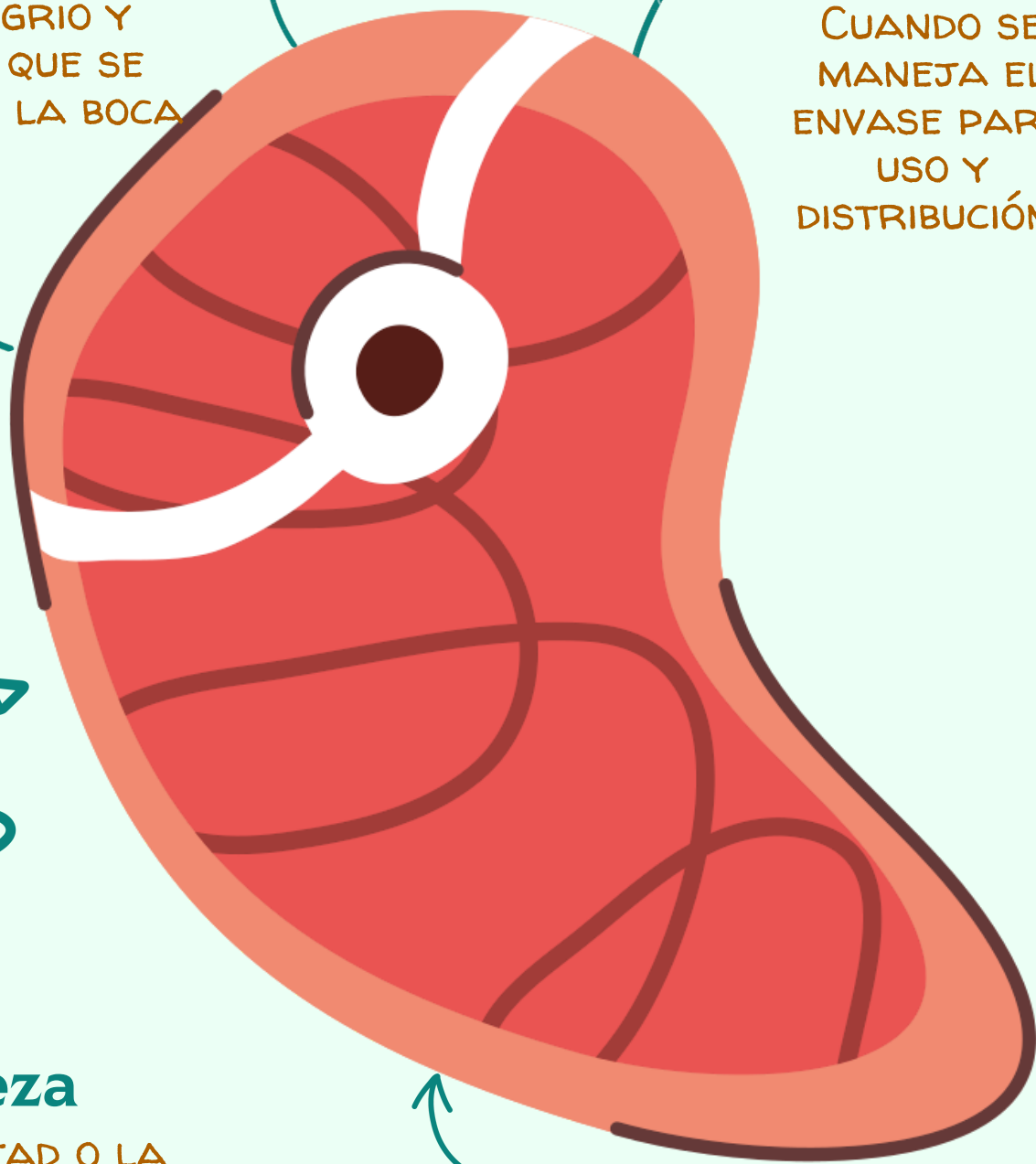
Olor

LA CARNE DE ANIMALES MÁS VIEJOS TIENE UN OLOR MÁS FUERTE QUE LA DE LOS JÓVENES.



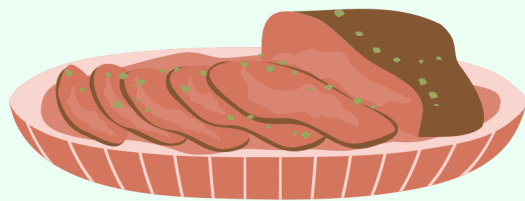
Firmeza

LA CARNE DEBE APARECER MÁS FIRME QUE BLANDA. CUANDO SE MANEJA EL ENVASE PARA USO Y DISTRIBUCIÓN



Terneza

DIFICULTAD O LA FACILIDAD CON LA QUE UNA CARNE SE PUEDE CORTAR O MASTICAR



Jugocidad

PERCEPCIÓN DE LA HUMEDAD EN EL MOMENTO DEL CONSUMO Y DEPENDE DE LA CANTIDAD DE AGUA RETENIDA POR UN PRODUCTO CÁRNICO.



Dato

LA CALIDAD DE LA CARNE, QUE EN ÚLTIMA INSTANCIA LA FIJA EL CONSUMIDOR, ESTÁ DETERMINADA POR UNA SERIE DE FACTORES, SIENDO QUIZÁS EL MÁS IMPORTANTES DE TODOS EL COLOR (PEARSON, 1966). LA TERNEZA Y EL SABOR, EN DICHO ORDEN, SON LO QUE, DESPUÉS DEL COLOR, MÁS INFLUYEN EN LA ACEPTABILIDAD DE LA CARNE