



**Nombre de alumno: Yazmin
Alejandra Guillén Sánchez.**

**Nombre del profesor: Carlos de Jesús
Barrios**

**Nombre del trabajo: super nota
Materia: control total de calidad**

Grado: 7

Grupo: A

PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas, 02 de diciembre del 2022.

CALIDAD DE LA CARNE

DEFINICIÓN

La carne se puede definir como aquella parte muscular de la res que, incluyendo la posible grasa y, a veces, algo de hueso es utilizada por el hombre como alimento. A veces, puede surgir una confusión entre los términos músculo y carne (Keane, 1981). La carne es el producto resultante de las transformaciones sufridas por el músculo después del sacrificio del animal



CALIDAD DE LA CARNE

La calidad de la carne, que en última instancia la fija el consumidor, está determinada por una serie de factores, siendo quizás los 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 (Brayshaw et al., 1965). Por lo tanto, puede decirse que los intentos de definir la calidad de la carne implican tanto su atractivo como su palatabilidad (Pierce et al., 1974).



ASPECTOS

El consumidor tiene como prioridad el mantenimiento de las propiedades organolépticas, es decir, las características de la carne que se perciben por los sentidos: color, palatabilidad, terneza, jugosidad, sabor, aroma... Esto se traduce, en general, en la demanda de carne con buen contenido en músculo y con algo de grasa. En general, la calidad de la carne para el consumidor se define por:

- Apariencia: color de la carne y de la grasa, forma y peso de la pieza
- Composición: proporción de carne y grasa en la pieza y de los residuos que sobran
- Características organolépticas: terneza, sabor, jugosidad y satisfacción

IDENTIFICACIÓN VISUAL

La identificación visual de la carne de calidad 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 (mioglobina), la forma química del pigmento (metamioglobina, oximioglobina) y la cantidad de luz reflejada por la superficie.



OLOR: a carne cruda presenta poco aroma y sabor. Cuando se calienta o se cuece, ambos atributos se desarrollan. 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

JUGOSIDAD: La jugosidad es la percepción de la humedad en el momento del consumo y depende de la cantidad de agua retenida por un producto cárnico.



<https://www.interempresas.net/Industria-Carnica/Articulos/207193-Criterios-para-definir-la-calidad-de-la-carne.html>

