

OSIEL PALACIOS
LOPEZ

PRF. CARLOS DE
JESUS

CONTROL TOTAL
DECALIDAD

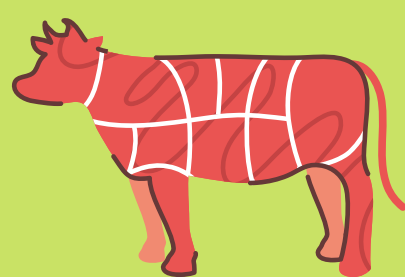
VII LMVZ A

COMTITAN DE DOMINGUEZ

CALIDAD DE CARNE

La calidad de la carne se define, según la FAO, en función de su calidad composicional (coeficiente magro-graso)

La carne es el **tejido animal**, principalmente muscular, que se consume como alimento. Se trata de una clasificación coloquial y comercial



El sector cárnico necesita desarrollar nuevos productos de tamaño, precio, ternura, tiempo de conservación y preparación innovadores, a fin de satisfacer las nuevas demandas del consumidor, que quiere beneficios para su salud y es menos tolerante respecto a los productos que presentan inseguridad por cualquier tipo de razón

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 grado de calidad constituye una evaluación balanceada de factores que afectan la palatabilidad de la carne (ternura, jugosidad, y flavor). Estos factores incluyen la madurez de la canal, firmeza, textura y color de la carne, así como también la cantidad y distribución del marmoleado dentro de la carne.

