

CALIDAD DE LA CARNE

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

El sector cárnico necesita desarrollar nuevos productos de tamaño, precio, terneza, 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 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

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.

Otro factor indicador de calidad es el olor. El producto debe tener un olor normal, que diferirá según la especie (por ejemplo, vacuno, cerdo, pollo...), pero que variará sólo ligeramente de una especie a otra. Deberá evitarse la carne que desprenda cualquier tipo de olor rancio o extraño.