



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA**

**LICENCIATURA EN
NUTRICION**

BIOTECNOLOGIA

**CARACTERISTICAS
NUTRICIONALES Y
SENSORIALES DE LA CARNE**

**DOCENTE: ING. EDUARDO
ARREOLA JIMENEZ**

**ALUMNA: DIANA BRIONES
RAMIREZ**



características nutricionales y sensoriales de la carne

VALOR NUTRICIONAL

Las carnes aportan entre un 16-22% de proteínas de alto valor biológico, es decir, contienen todos los aminoácidos esenciales. La carne es una fuente importante de proteínas de alto valor biológico. Dentro de las vitaminas y proteínas de la carne aporta en mayor proporción vitaminas como B6 y B12, además de vitamina A.



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

JUGOSIDAD: ESTA SE ENCUENTRA DETERMINADA POR LA CANTIDAD DE AGUA Y GRASA EN EL MUSCULO

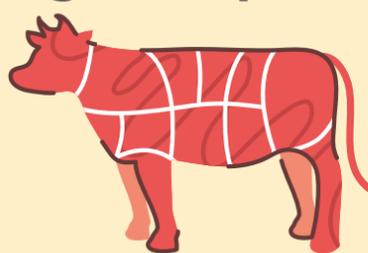
TERNEZA: ES LA FACILIDADE DE MASTICACION DE LA CARNE

SABOR: ESTO ES LO MAS DIFICIL DE EVALUAR PUESTO QUE ESTA ESTRECHAMENTE RELACIONADO CON EL AROMA DE LA CARNE



Clasificación de la grasa de acuerdo a su ubicación

- *Grasa renal. Es la grasa que se deposita alrededor de las vísceras renales.
- *Grasa intermuscular. Es la grasa que se localiza entre los músculos.
- *Grasa subcutánea o de cobertura. Es la grasa que recubre la superficie externa de la canal.
- *Grasa intramuscular. Es la grasa que se localiza en de las fibras musculares.



Derivados cárnicos

Cárnicos crudos: No incluyen tratamiento térmico.

Cárnicos fermentados: Se someten a un proceso de maduración

Cárnicos crudos salados: Son conservados por medio de un proceso de salado

Cárnicos tratados con calor: Son los que mediante su elaboración han sido sometidos a algún tipo de tratamiento térmico

Bibliografía:

**Antología de la materia
Biotecnología de los alimentos
extraída de la plataforma
educativa de la Universidad del
Sureste Campus Tapachula
Chiapas. Pagina 115-117,
consultada el día 28 de julio
2023**

