

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE  
CAMPUS TAPACHULA**

**LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**BIOTECNOLOGÍA**

**INFOGRAFÍA**

**“Características nutricionales y sensoriales de la carne.  
Derivados cárnicos”.**

**DOCENTE: EDUARDO ENRIQUE ARREOLA JIMÉNEZ**

**ALUMNA: JOSSELINE SARAHI CERDIO ZEPEDA**

**TERCER CUATRIMESTRE**

**JULIO, 2023**

# “CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE Y DERIVADOS CÁRNICOS.”



## CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE



Es importante resaltar el contenido de grasa de las carnes. La presencia de grasa intramuscular en la carne tiene una gran importancia en la calidad, ya que participa en la textura, en la jugosidad y en el sabor de la misma.

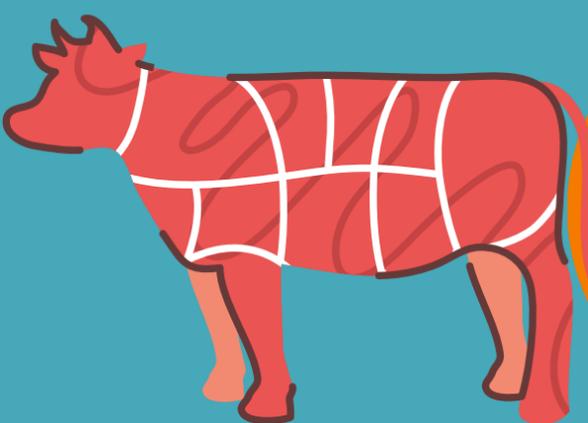
## GRASAS SATURADAS

Grasas Saturadas: Son aquellas en las que todos los enlaces de los átomos de carbono están ocupados por átomos de hidrógeno. El consumo de este tipo de grasa se relaciona con un aumento de los niveles de LDL



## GRASAS INSATURADAS

En su estructura poseen al menos dos átomos de C no enlazados a átomos de H. Cuando hay un único doble enlace entre dos átomos de C se denominan grasas monoinsaturadas, cuando son dos o más los dobles enlaces, se habla de grasas poliinsaturadas.



## DERIVADOS CÁRNICOS

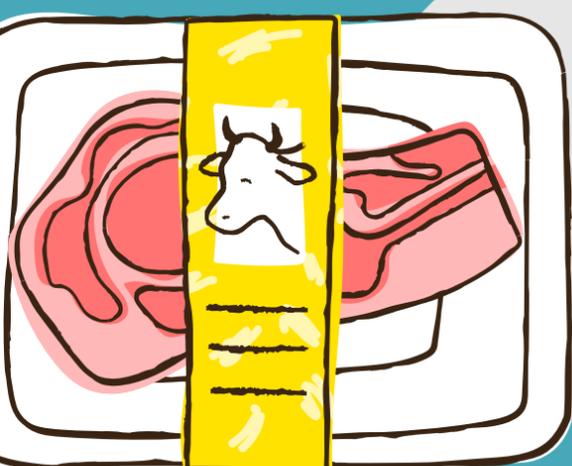
Son aquellos con contenido de carne de mamíferos y/o aves de corral y/o caza destinada al consumo humano.



## PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS

Sometidos a un proceso tecnológico que no incluye tratamiento térmico. Son elaborados con carne y grasa molidas, con adición o no de subproductos y/o aditivos permitidos.

- Productos cárnicos crudos fermentados
- Productos cárnicos crudos salados



## PRODUCTOS CÁRNICOS TRATADOS CON CALOR

Productos cárnicos embutidos y moldeados: Elaborados con un tipo de carne o una mezcla de 2 o más carnes y grasa, molidas o picadas, crudas o cocinadas, con adición o no de subproductos y extensores o aditivos permitidos.

Piezas íntegras curadas y ahumadas: Elaborados con piezas anatómicas íntegras y aditivos permitidos, con adición o no de extensores.

Productos cárnicos semielaborados: Son los elaborados con carne molida o picada o en piezas, con adición o no de tejido graso



## EJEMPLOS DE MATERIAS PRIMAS PROTEICAS UTILIZADAS DE DERIVADOS CÁRNICOS

- Proteínas lácteas
- Plasma Vacuno o porcino
- Proteínas de cerdo

