

Cat. sensoriales Y nutricionales

DE LA CARNE

NUTS



Grasas

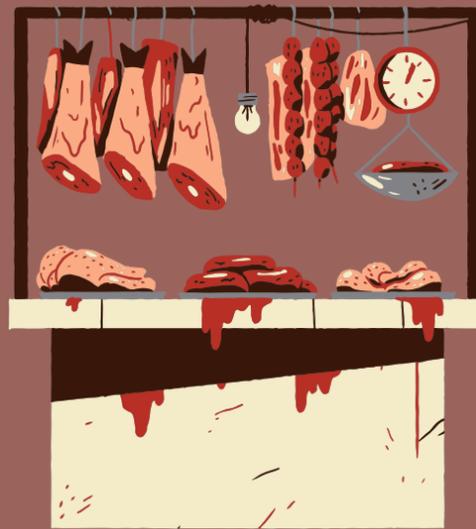
Los lípidos son sustancias químicamente muy diversas, constituidas fundamentalmente por átomos de C, H y O además de presentar N, P y en menor cantidad.

La grasa es un término genérico usado para agrupar varias clases de lípidos, aunque generalmente hace referencia a los Acilglicéridos

Grasas Saturadas

Las grasas saturadas son consideradas perjudiciales para la salud ya que en exceso se acumulan y se depositan en las mismas células, órganos y vasos sanguíneos pudiendo inducir a alteraciones de la salud.

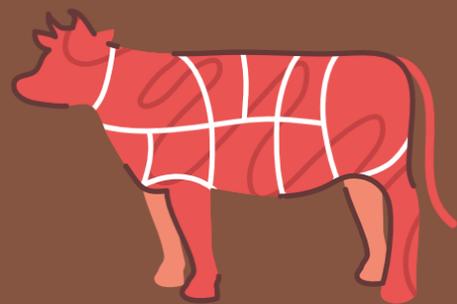
El consumo de este tipo de grasa se relaciona con un aumento de los niveles de LDL ("colesterol malo").



Grasas insaturadas

Así, cuando hay un único doble enlace entre dos átomos de C se denominan grasas monoinsaturados, cuando son dos o más los dobles enlaces, se habla de grasas poliinsaturadas.

La mayoría de las grasas vegetales son ricas en grasas poliinsaturadas o monoinsaturados



Carnicos crudos

son los productos elaborados con carne y grasa molidas, con adición o no subproductos y/o aditivos permitidos, embutidos que pueden ser curados o no. Incluyen: longaniza, butifarra fresca de cerdo, picadillo extendido, la carne para hamburguesa, etc

Carnicos tratados con calor

Son los que durante su elaboración han sido sometidos a algún tipo de tratamiento térmico.



Carnicos semielaborados

Son los elaborados con carne molida o picada o en piezas, con adición o no de tejido graso, subproductos, extensores y aditivos permitidos, que han recibido un tratamiento térmico durante su elaboración, pero que necesitan ser cocinados para consumirlos.

Conservas carnicas

Productos cárnicos que se tratan adecuadamente con calor en envases cerrados, herméticos, que pueden ser latas, pomos, tripas artificiales o bolsas de materiales flexibles y que pueden ser almacenados por un largo tiempo

Semiconservas cárnicas

Son aquellas que se someten a un proceso de pasteurización y que generalmente tienen una durabilidad de 6 meses almacenadas por debajo de 5 °C.

