



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA**

BIOQUIMICA

INFOGRAFIA DE LOS CARACTERISTICAS SENSORIALES Y NUTRICIONLES DE LOS
PRODUCTOS CARNICOS

DOCENTE: EDUARDO ENRIQUE ARREOLA JIMENEZ

ALUMNO: ANTHONY GONZÁLEZ GORDILLO

TERCER CUATRIMESTRE

TAPACHULA, CHIAPAS A 27 DE JULIO DEL 2023

CARACTERISTICAS

NUTRICIONALES Y SENSORIALES

DE LA CARNE Y DERIVADOS CARNICOS

VALORES NUTRICIONALES

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.



CARACTERISTICAS 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

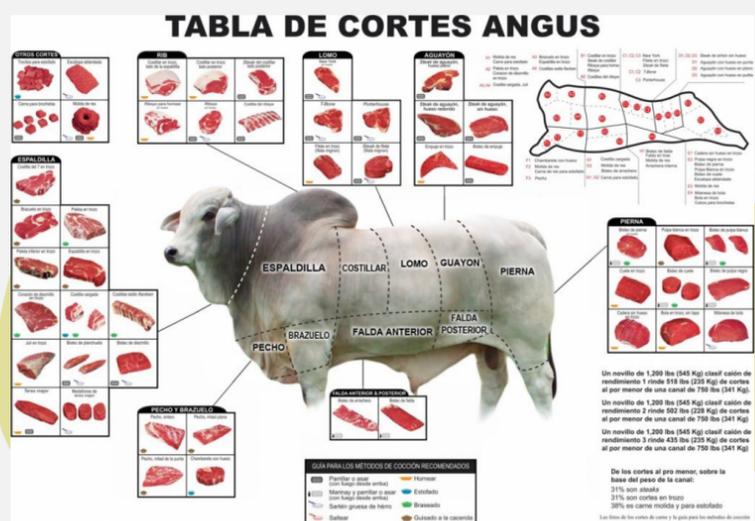
CLASIFICACION DE LA GRASA SEGUN SU UBICACION

***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 CARNICOS

Los derivados cárnicos son los productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o menudencias de animales de diferentes especies y sometidos a operaciones específicas antes de su puesta al consumo.

