

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

DOCENTE

ING. ARREOLA JIMENEZ

ALUMNO

MARIO PEREZ MARTINEZ

TRABAJO

INFOGRAFIA

MATERIA

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

CARRERA

NUTRICION

GRADO Y GRUPO

3 CUATRIMESTRE 3A



INFOGRAFIA DERIVADOS DE LA CARNE



RAZAS DE GANADO

JERSEY: su zona de origen es la isla británica de Jersey. Sus características son: cuernos cortos, con punta negra.

HOLSTEIN FREISIAN. Esta raza es originaria de Europa y su desarrollo ocurrió en las provincias del norte de Holanda. Los colores característicos son blancos y negros o blancos y rojos, con las manchas bien definidas.

CLASIFICACION DE LAS CARNES

CARNES ROJAS: se encuentra en animales adultos, vaca, buey, caballo, en algunas aves como pato, avestruz, etc.

CARNES BLANCAS: las contienen animales jóvenes como la ternera, cordero, lencha, conejo, aves de corral como el pollo, la gallina, y el pavo.

CARNES ROSADAS: proveniente de animales ricos en materia grasa entre sus fibras musculares, como el cerdo.



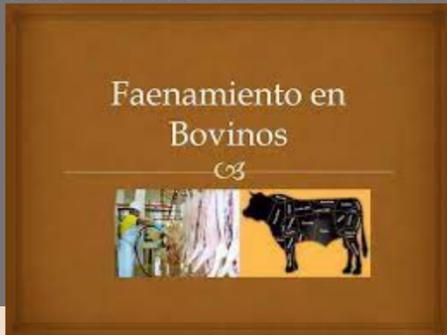
FACTORES POST-MORTEM

Se reconoce como inspección post-mortem a la comprobación de si las canales y despojos comestibles obtenidos mediante la colonización de los animales en el matadero son adecuados o no para el consumo público. Se considera absolutamente necesaria por todos los reglamentos de carnes (en todos los países)



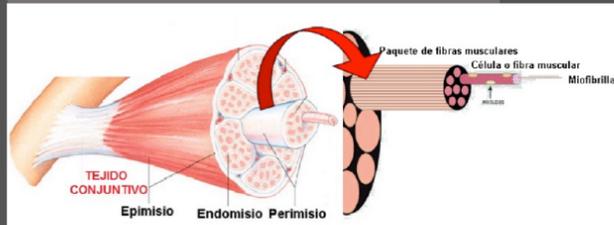
SACRIFICIO Y FAENADO

El faenado de los animales de abasto debe realizarse en mataderos que cuenten con la autorización sanitaria de funcionamiento vigente y registro del SENASA (Servicio de Sanidad Agraria) la cual es la entidad competente para dictaminar normas, disposiciones, directivas y medidas necesarias para la aplicación del reglamento sanitario del faenado de los animales de abasto



PROPIEDADES DE COMPOSICION EN LA CARNE

La carne contribuye de manera importante a satisfacer las necesidades del hombre. Los componentes de la carne varían de acuerdo a la especie de origen, proteína (16-22%), grasa (1-15%) y agua (65-80%). La grasa de la carne puede ser muy variable en cuanto a la calidad y a la cantidad presente en la misma.



PROTEINAS LACTEAS

CASEINA: representan casi el 80% del total de proteínas lácteas. **DE CUAJO, ACIDA:** producto de separación, lavado y secado de coagulo precipitado (vía enzimática o vía acida) de leche descremada. **CASEINATO DE Na:** es el producto seco obtenido del coagulo de caseína neutralizado y tratado térmicamente. **CASEINATO DE CALCIO:** Se utilizan en la elaboración de productos cárnicos por su capacidad de retención de agua, su capacidad gelificante, emulsificante y estabilizante. **PROTEINAS DE SUERO:** Son el 20% restante de las proteínas lácteas: alfa-lactoalbúmina, beta-lactoalbúmina y seroalbúmina



bibliografia

**ANTOLOGIA UDS NUTRICION
PAG.105 ala 127**

**ANTOLOGIA UDS NUTRICION
PAG.105 ala 127**