



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

infografía

TRABAJO

Biotecnología de los alimentos

MATERIA

Espinosa Méndes Luis Antonio.

ALUMNO

Jimenez Arreola Eduardo Enrique

DOCENTE

3er Cuatrimestre de nutrición.

CURSO

Tapachula, Chiapas; Viernes 28 de Julio de 2023

LUIS MÉNDES.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE.



VALOR BIOLÓGICO...

Las carnes aportan entre un 16-22% de proteínas de alto valor biológico, es decir, contienen todos los aminoácidos esenciales.



Dentro de las vitaminas que la carne aporta en mayor proporción son vitaminas como B6 y B12, además de vitamina A.

Excepto las vísceras que son pobres en vitamina A, C, ácido fólico e hidratos de carbono.



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE.

Los atributos sensoriales que más se relacionan con la aceptación de la carne son la jugosidad, la terneza y el sabor

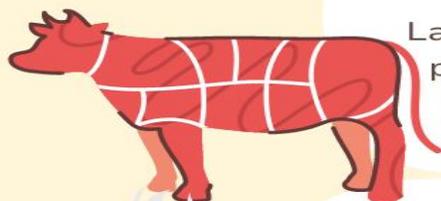


TERNEZA

se valora la facilidad de masticación de la carne, la cual puede ser determinada por factores como la proporción de colágeno en los tejidos, la contracción de las fibras musculares, la edad del animal, entre otros

JUGOSIDAD

La jugosidad se encuentra determinada por la cantidad de agua y grasa en el músculo



SABOR

Evaluar el sabor de la carne es complejo ya que no solo se habla de sabor sino que está intrínsecamente relacionado con el aroma.