



Nombre: Cristal Alejandra Hernández Roblero

Maestra: Luz Elena Cervantes Monroy

Grado: 3

Grupo: A

Actividad: Mapa conceptual

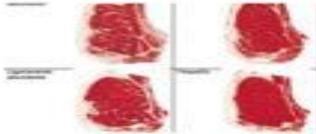
Materia: Biotecnología de los alimentos

Unidad 4

Comitán de Domínguez Chiapas (29 de julio de 2023)

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

CLASIFICACIÓN DE LA CARNE



Las carnes pueden ser de dos tipos: rojas y blancas, dependiendo del animal de donde provengan.

La industria cárnica es la industria de alimentación que mayor volumen de ventas mueve. Este tipo de industria alimentaria trabaja con las materias primas de la carne procedentes del sacrificio de ganado para el consumo humano

CLASIFICACIÓN DE LA INDUSTRIA



CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES



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. También posee pequeñas cantidades de otras vitaminas como vitamina E, el ácido pantoténico y la biotina.

Son los productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o menudencias de animales y sometidos a operaciones específicas antes de su puesta al consumo.

DERIVADOS CÁRNICOS



ENVASADO DE ALIMENTOS



Se refiere al envase que está en contacto inmediato con los alimentos o que se utiliza para contener a los productos alimentarios desde la producción hasta la entrega final al cliente, pasando por la distribución.

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

TIPOS DE ENVASE



Los envases para alimentos y bebidas, en relación con las materias primas utilizadas para su producción, pueden clasificarse de la siguiente manera: Vidrio, Metal, Papel y cartón, plásticos, Etc.

Técnicos/Tecnológicos, Microbiológicos y sanitarios, Mercadológicos, Sociológicos, Económicos, Legales, Logísticos, otros. Principales consideraciones: Costos, color, forma, distribución física: almacenamiento y transporte, simbología, normativas, etc. Consideraciones generales en el desarrollo de un envase.

SELECCIÓN DE ENVASE



ESTUDIOS DE BIOTECNOLOGÍA



Las técnicas biotecnológicas propician beneficios inmensos, teniendo grandes posibilidades de solucionar muchos de los problemas de mala nutrición y hambre mundiales en la medida en que optimizan la calidad nutricional de los alimentos.

Son aquellos que tienen en su composición al menos un ingrediente que procede de un organismo al que se le aplicaron modificaciones o técnicas genéticas, es decir que no es propio de la especie original. Por ejemplo: carnes, trigo, papas, tomates

ALIMENTOS TRANSGÉNICOS



PRODUCTOS NUTRACEÚTICOS



Son productos basados en ingredientes procedentes de la propia naturaleza (animales, plantas o minerales) y se caracterizan por ser ricos en determinados nutrientes, lo cual determina su incidencia en la nutrición y en nuestra salud.

Cristal Alejandra Hernández Roblero

BIBLIOGRAFÍA

Antología de UDS (2023) – Biotecnología de los alimentos - Unidad 4
“Alimentos derivados de la carne”