



## Mapa Conceptual

*Nombre del Alumno:*  
Brayan Velasco Hernández  
Parcial:4to

*Nombre de la Materia:*  
Biotecnología de los  
alimentos

*Nombre del profesor:* Luz  
Elena Cervantes Monroy

*Nombre de la Licenciatura:*  
Licenciatura en nutrición

*Cuatrimestre:*3er

# TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

## DEFINICIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LA CARNE

El concepto específico de carne suele centrarse única y exclusivamente en el músculo de las canales de los animales de abasto o de caza (pudiendo incluir de forma minoritaria otros tejidos periféricos al músculo o internos al mismo, como tejido conectivo o grasa).

FACTORES ANTE-MORTEM  
FACTORES POST-MORTEM  
SACRIFICIO Y FAENADO

## CLASIFICACIÓN GENERAL DE LA INDUSTRIA MEXICANA DE LA CARNE

El sistema de clasificación industrial de América del norte, México 2018. SCIAN México 2018- Clasificación Industrial Internacional Uniforme Rev. 4, CIU Rev. El SCIAN México es la base para la generación, presentación y difusión de todas las estadísticas económicas del INEGI. Su adopción por parte de las Unidades del Estado, permitirá homologar la información económica que se produce en el país, y con ello contribuir a la de la región de América del Norte.

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE

Es importante resaltar el contenido de grasa de las carnes, se le conoce como grasa al término para designar varias clases de lípidos. Siendo el tejido lipídico el componente mayoritario de lo que comúnmente se denomina "grasa". Los lípidos son sustancias químicamente muy diversas, constituidos fundamentalmente por átomos de C, H y O además de presentar N, P y en menor cantidad, S. La grasa es un término genérico usado para agrupar varias clases de lípidos, aunque generalmente hace referencia a los Acilglicéridos, Los Acilglicéridos sencillos contienen un solo tipo de ácido graso, mientras que los mixtos tienen ácidos grasos diferentes. Las grasas naturales de la carne están constituidas principalmente por triglicéridos mixtos.

## DERIVADOS CÁRNICOS

PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS: aquellos sometidos a un proceso tecnológico que no incluye tratamiento térmico. Los productos cárnicos crudos frescos 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. Productos cárnicos crudos fermentados.

## ENVASADO DE ALIMENTOS

El recipiente de cualquier material que sea y cualquiera sea la forma que adopte, está destinado a contener mercancías, para su empleo a partir del mismo y destinado a individualizar, dosificar, conservar, presentar y describir unilateralmente las mercancías, pudiendo estar confeccionando con uno o más materiales distintos. Envoltorio sellado o recipiente que contiene un producto, generalmente en cantidad adecuada para su venta al público o en tamaño institucional.

# TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

## TIPOS DE ENVASE

**VIDRIO:** El procesado de vidrio necesita altas temperaturas, lo que supone un alto coste energético. Es alta barrera a los gases, una de sus características es su fragilidad, es utilizado principalmente en la producción de tarros, botellas las cuales pueden ser pasteurizadas a altas temperaturas.

**METAL (ACERO Y/O ALUMINIO):** Es una alta barrera de gases y al vapor del agua, una desventaja en el uso de este material es que se considera de alto costo. Se emplea para la fabricación de latas, ya que el alimento pasteurizado o esterilizado en su interior. El material es resistente a altas y bajas temperaturas, se utiliza como bandeja para platos preparados congelados, los cuales serán calentados después de un tiempo. Se utilizan hojas delgadas de aluminio para envasar caramelos, quesos, café, té, etc.

**PAPEL Y CARTON:** Uno de sus principales ventajas es el precio, ya que se considera un material barato, el cual se puede incinerar lo que da como resultado la recuperación de energía. Se trata de materiales ligeros, imprimibles y permeables a los gases y al vapor del agua. Se utiliza principalmente en la producción de etiquetas, vasos, etc.

## SELECCIÓN DEL TIPO DE ENVASE

Para la selección de envases los siguientes aspectos a tener en cuenta en los envases y embalajes: 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.

## ESTUDIOS DE BIOTECNOLOGÍA DE INTERÉS DE LA NUTRICIÓN

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. La inclusión de alimentos genéticamente modificados con mejores propiedades funcionales y nutricionales en el menú popular proporcionarían una alta contribución para la salud y prevención de enfermedades.

## ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

La ingeniería genética tiene una importante función al tratarse del perfeccionamiento y mejoramiento de alimentos funcionales, lo que no sólo implica investigaciones biológicas y tecnológicas, sino también normativas y de comunicación ética. La biotecnología es una ciencia multidisciplinaria que se basa en la obtención de bienes y servicios utilizando los procesos biológicos y el conocimiento sobre las propiedades de los seres vivos. La biotecnología aplicada a los alimentos no sólo tiene como finalidad aumentar la producción, mejorar o modificar la funcionalidad, sino también atender la demanda de los consumidores para productos más seguros, frescos, y sabrosos.

## PRODUCTOS NUTRACEÚTICOS

Un compuesto nutracéutico se puede definir como un suplemento dietético, presentado en una matriz no alimenticia (píldoras, cápsulas, polvo, etc.), de una sustancia natural bioactiva concentrada, presente usualmente en los alimentos y que, tomada en dosis superior a la existente en esos alimentos, presumiblemente, tiene un efecto favorable sobre la salud mayor que el que podría tener el alimento normal.

## BIBLIOGRAFÍA

LA INFORMACIÓN DE ESTE TRABAJO FUE SACADA DE LA ANTOLOGÍA QUE LE CORRESPONDE A LA MATERIA DE BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS EN LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UDS.

[HTTPS://PLATAFORMAEDUCATIVAUDS.COM.MX/ASSETS/DOCS/LIBRO/LNU/7E4C5C83797CC63169EDEFABDAF769E3-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.PDF](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7E4C5C83797CC63169EDEFABDAF769E3-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.PDF)

