



Mi Universidad

Super nota

Alexa Paola Bermúdez Fernández

4to Parcial

Biología de los alimentos

Luz Elena Cervantes Monroy

Nutrición

3er cuatrimestre

Comitán de Domínguez, Chiapas a 03 de agosto del 2024

BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

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
que afectan la
calidad de la
carne



FACTORES
INTRINSECOS

FACTORES
EXTRINSECOS

FACTORES ANTE-MORTEM:

Según el CODEX ALIMENTARIUS, la inspección ante-mortem es definida como aquel procedimiento el cual se lleva a cabo por el personal competente en animales vivos con el objetivo de emitir un dictamen sobre su inocuidad y salubridad para su destino.

Todos los animales que serán sacrificados deben ser objeto de inspección ante-mortem, con la intención de asegurar la calidad del alimento.

CARNES ROJAS

Se encuentra en animales adultos, vaca, buey, caballo, en algunas aves como pato, avestruz, etc. Su principal característica es que poseen un tejido conjuntivo diferenciado, color marcado por la mayor cantidad de hemoglobina, la cual le da el color característico a la carne y transporta oxígeno desde el aparato respiratorio hasta cada una de las células en los órganos.



BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CARNES BLANCAS

Las contienen animales jóvenes como la ternera, cordero, lencha, conejo, aves de corral como el pollo, la gallina, y el pavo. Las características de las carnes blancas son que en este caso las carnes blancas poseen un escaso tejido conjuntivo y un bajo contenido de hemoglobina, además de ser de fácil digestión.



CARNES ROSADAS

Proveniente de animales ricos en materia grasa entre sus fibras musculares, como el cerdo.

CARACTERÍSTICAS DE LAS CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y MANEJO




- a) sistema de explotación: carne de cría intensiva o extensiva, carne ecológica, Producción integrada, etc.
- b) según la localización geográfica: carne de las montañas del Teleno, etc.



BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

PRODUCTOS CARNICOS 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.

a. Chorizo fresco y longaniza	Son los productos procesado, crudos, frescos elaborados con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducidos en tripas naturales.	
b. Hamburguesa	Es el producto procesado, crudo, fresco, no embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido.	
c. Albóndiga	Es el producto procesado, crudo fresco, embutido o no en forma redondeada elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido.	



PRODUCTOS CÁRNICOS TRATADOS CON CALOR

Son los que durante su elaboración han sido sometidos a algún tipo de tratamiento térmico.

PROTEINAS LÁCTEAS:

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 trato 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.



BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

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 confeccionado 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. Las funciones del envase son: acondicionar, proteger, contener, conservar, identificar e informar.



Tipos de envase

VIDRIO: El procesado de vidrio necesita altas temperaturas, lo que supone un alto coste energético.

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.

PAPEL Y CARTÓN: Una 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.

PLÁSTICOS SINTÉTICOS: bajo coste de producción, buena propiedad mecánica, sustituye materiales como el vidrio, metal, papel o cartón.

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.



BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

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

Los alimentos transgénicos son aquellos que se caracterizan porque han sido manipulados genéticamente a partir de un organismo modificado al que se le han incorporado genes de otros organismos para producir algunas características requeridas.

Productos nutraceuticos

Un compuesto nutraceutico 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. Por tanto, se diferencian de los medicamentos, ya que estos suelen ser productos de síntesis y no tienen en su mayoría un origen biológico natural. Y se diferencian de los extractos e infusiones de hierbas y similares en la concentración de sus componentes y en que éstos últimos no tienen por qué tener una acción terapéutica.



BIBLIOGRAFIA

- <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/e33a2ced640f5ba36bf8173cd4f4324b-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>