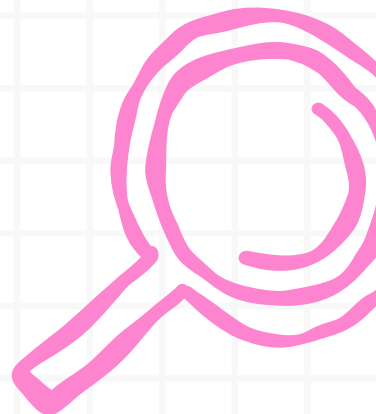
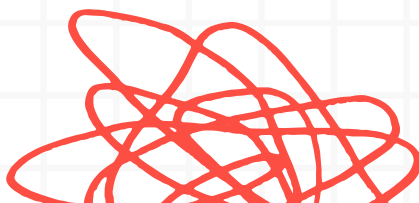
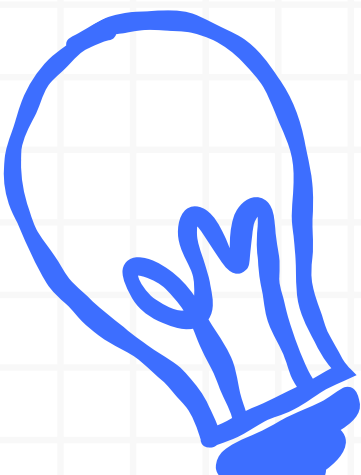




BIOTECNOLOGIA
DE LOS
ALIMENTOS

**PRESENTADO POR: DAMIAN ALEXANDER
GARCIA VELASCDO**

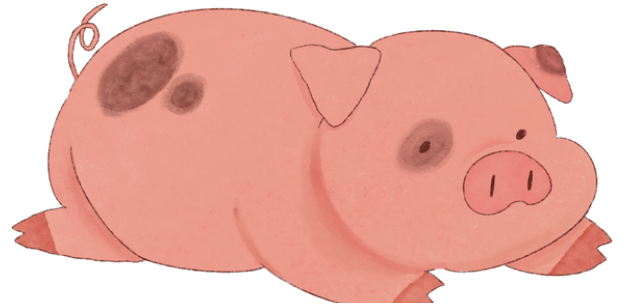
Docente: Luz Elena Cervantes Monroy



DERIVADOS DE LA CARNE

que son derivados?

La carne es una de las proteínas más consumidas por la humanidad desde tiempos remotos. La carne ha sido columna vertebral de la alimentación del hombre desde sus inicios, en ello radica su importancia a través de la historia.



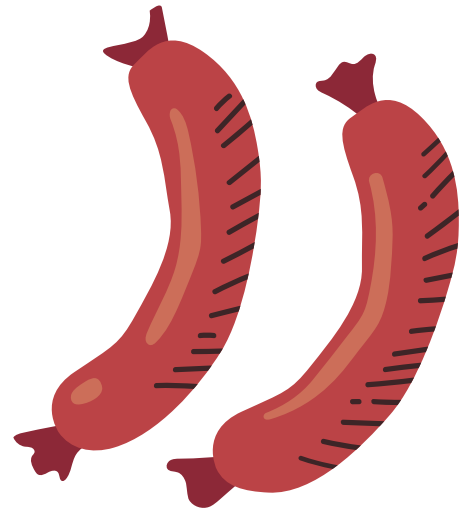
se dividen en distintos ramos

Productos cárnicos frescos

- Son los productos elaborados en base a carnes y grasas, con o sin distintos restos o sobras. Se adicionan con condimentos, especias e incluso aditivos que añaden sabor. Su proceso no incluye cocción, tampoco salazón, ni tampoco secado. Un ejemplo es la carne común procesada para hamburguesa.

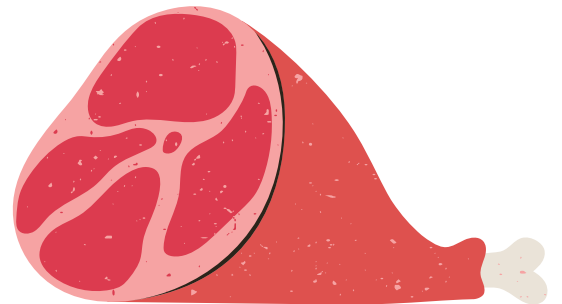
Embutidos crudos o curados

- Son elaborados a base de carnes y un alto porcentaje de grasas. En este tipo de derivados se hace énfasis en la importancia de la mezcla con condimentos, especias y aditivos autorizados.
- Los embutidos crudos o curados son el tipo de derivados cárnicos que son sometidos de manera estricta a procesos de maduración. Además, deben integrarse a procesos de secado y en ocasiones procesos de ahumado. El salami es un ejemplo de este derivado cárnico.



Salazones cárnicas

- La carne es la base de estos derivados cárnicos, además de productos de despiece no picados. Estos productos son sometidos a procesos de acción con la sal y otros productos autorizados. El jamón curado es el ejemplo perfecto para entender de qué se trata este segmento.



Productos tratados por el calor

- Son los derivados cárnicos elaborados a partir de carnes, grasas y algunos restos cárnicos. Son finamente condimentados y sometidos a tratamiento térmico. Algunos ejemplos de este tipo de productos son: mortadela, salchichas y paté.



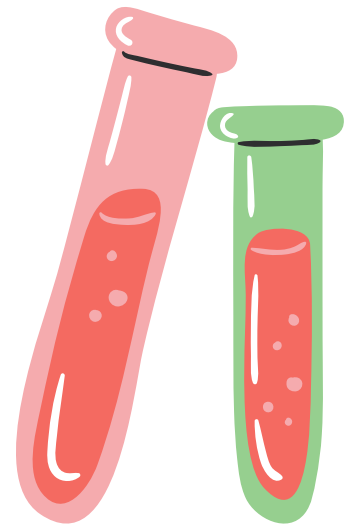
Composición química

la carne se compone de agua, proteínas y aminoácidos, minerales, grasas y ácidos grasos, vitaminas y otros componentes bioactivos, así como pequeñas cantidades de hidratos de carbono



Valor nutricional

son alimentos ricos en proteínas de gran calidad. Sin embargo, las proteínas son escasas en aminoácidos azufrados, y los niveles de triptófano y fenilalanina están bajo los requerimientos diarios del organismo humano. Son la principal fuente de hierro y lisina en las dietas tradicionales.



Estabilidad

las carnes son alimentos muy perecibles. Esto se debe a su composición química y gran contenido de agua, que la convierten en un excelente sustrato para una gran variedad de microorganismos incluyendo alterantes y patógenos (causantes de enfermedades).

SALUD

El consumo de carnes rojas y carnes procesadas se ha asociado con un mayor riesgo de enfermedades cardiovasculares, diabetes y cáncer. Se ha encontrado incluso que el consumo regular de pequeñas cantidades de carnes rojas, especialmente carnes rojas procesadas, se asocia a un mayor riesgo de enfermedad cardíaca y accidente cerebrovascular, y mayor riesgo de morir por enfermedad cardiovascular o por cualquier otra causa



Referencias bibliográficas

Antología de la universidad del sureste edición 2024