



**TECNOLOGIA DE
LOS ALIMENTOS
DERIVADOS DE LA
CARNE**

**BIOTECNOLOGÍA
UNIDAD 4
SUPER NOTA**

**SOFIA PEREYRA
ORANTES**

**PROFESOR: LUZ
ELENA
CERVANTES
MONROY**

29/ JULIO /2024

TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

CARNE

LA CARNE ES LA PARTE MUSCULAR DEL CUERPO DE LOS ANIMALES Y DEL SER HUMANO. EL TÉRMINO TIENE VARIOS USOS Y SIGNIFICADOS SEGÚN EL CONTEXTO. LA UTILIZACIÓN MÁS FRECUENTE REFIERE A LA CARNE COMESTIBLE DE ANIMALES TERRESTRES COMO LA VACA, EL CERDO, EL CORDERO, ETC.



CLASIFICACIÓN

Cuadro 1. Porcentaje de rendimiento en canal caliente de bovinos con diferentes grados de calidad (Judge et al., 1989).

GRADO DE LA CALIDAD	RANGO (%)	PROMEDIO
SUPREMA (PRIME)	62-67	64
SELECTA (CHOICE)	59-65	62
BUENA (SELECT)	58-62	60
ESTANDAR (STANDARD)	55-60	57
COMERCIAL (COMMER)	54-62	57
REGULAR (UTILITY)	49-57	53
DESHUESE (CUTTER)	45-54	49
INDUSTRIAL (CANNER)	40-48	45

CLASIFICACIÓN DE LA CARNE EN MEXICO

DE ACUERDO CON LA NOM PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN (DOF), LAS CANALES DE GANADO BOVINO SE CLASIFICARÁN DE ACUERDO CON CUATRO GRADOS BÁSICOS DE CALIDAD: PREMIUM, TAMBIÉN CONOCIDO COMO PRIME; SUPREMA, O CHOICE; SELECTA O SELECT Y ESTÁNDAR, DENOMINADA EN EL MERCADO EXTRANJERO COMO STANDARD.



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE

AROMA: RELACIÓN CON LA FRESCURA, EL TIPO DE CORTE Y TRATAMIENTOS POST MORTEM. TEXTURA: FACTORES QUE AFECTAN LA TERNEZA Y LA JUGOSIDAD. FLAVOR: INFLUENCIA DE LA ALIMENTACIÓN Y LA MADURACIÓN.

DERIVADOS CÁRNICOS

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.

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.

SALAZONES CÁRNICAS

LA CARNE ES LA BASE DE ESTOS DERIVADOS CÁRNICOS, ADEMÁS DE PRODUCTOS DE DESPIECE NO PICADOS.

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.



ENVASADO DE ALIMENTOS

LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SON AQUELLOS PRODUCTOS OBTENIDOS TRAS SOMETER LA CARNE A DIVERSOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN. EN ESTA NOTA, EL MÉD.



TIPOS DE ENVASE

QUE MÁS SE UTILIZAN ACTUALMENTE PARA LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SON LAS BANDEJAS, BASES Y BARQUETAS. TAMBIÉN HAY UN LIGERO INCREMENTO DE LOS ENVASES TIPO LÁMINA Y FILMS DE ENVOLTURA.



SELECCION DEL TIPO DE ENVASE



LA PRINCIPAL CONSIDERACIÓN QUE SE DEBE TENER EN CUENTA EN EL EMPAQUE DE PRODUCTOS CÁRNICOS LASQUEADOS O NO, ES LA EXCLUSIÓN DEL OXÍGENO Y LA LUZ PARA RETARDAR LA RANCIDEZ Y LA DECOLORACIÓN. UNA MAYOR CALIDAD EN EL EMPAQUE SE HA LOGRADO CON VACÍO Y LA INTRODUCCIÓN DE UN GAS.

BIOTECNOLOGIA EN NUTRICIÓN

LA BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA UTILIZA, MODIFICA O CREA SISTEMAS BIOLÓGICOS Y ORGANISMOS VIVOS O SUS DERIVADOS PARA OBTENER ALIMENTOS. SE TRATA DE UNA DE LAS GRANDES ESPERANZAS PARA LUCHAR CONTRA EL HAMBRE, SOBRE TODO EN LAS REGIONES MÁS POBRES DEL MUNDO.

ALIMENTOS TRANSGENICOS

LOS LLAMADOS ALIMENTOS TRANSGÉNICOS SE CARACTERIZAN PORQUE HAN SIDO MANIPULADOS GENÉTICAMENTE PARA PROPORCIONARLES CARACTERÍSTICAS CONCRETAS. EN EL CASO DE LAS PLANTAS, POR EJEMPLO, SE HAN ALTERADO SUS GENES PARA HACERLAS RESISTENTES A DETERMINADAS PLAGAS, PARA INTENSIFICAR LA PRODUCCIÓN EN EL CULTIVO.



PRODUCTOS NUTRACÉUTICOS

LOS NUTRACÉUTICOS 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.



BIBLIOGRAFÍA

[HTTPS://DEFINICION.DE/CARNE/#:~:TEXT=LA%20CARNE%20ES%20LA%20PARTE,CERDO%2C%20EL%20CORDERO%2C%20ETC.](https://definicion.de/carne/#:~:text=la%20carne%20es%20la%20parte,cerdo%2c%20el%20cordero%2c%20etc.)

[HTTPS://COMECARNE.ORG/CLASIFICACION-DE-PRODUCTOS-CARNICOS/](https://comecarne.org/clasificacion-de-productos-carnicos/)

[HTTPS://ECOEMBESTHECIRCULARCAMPUS.COM/WEB/APP/UPLOADS/2021/01/GUIA-
-PARA-LA-ELECCION-SOSTENIBLE-DE-LOS-ENVASES-DE-LA-INDUSTRIA-
CARNICA.PDF](https://ecoembesthecircularcampus.com/web/app/uploads/2021/01/guia-para-la-eleccion-sostenible-de-los-envases-de-la-industria-carnica.pdf)