



Alumna: Wendy Jocelin Jiménez Aguilar

Parcial: 4to

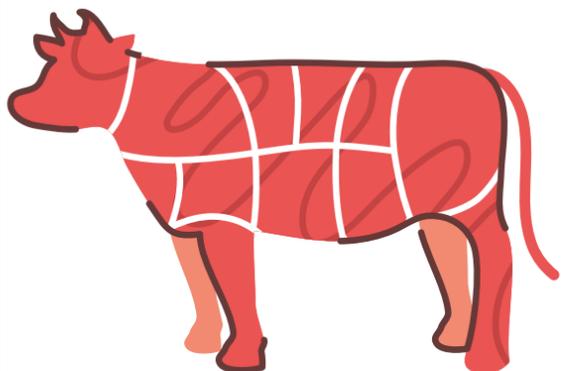
Materia: Toxicología de los alimentos

Docente: Luz Elena Cervantes Monroy

Licenciatura en nutrición

Segundo cuatrimestre

Concepto de carne

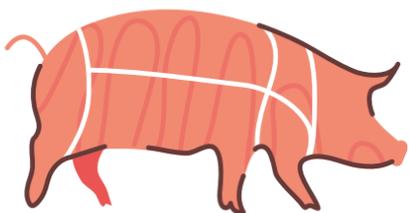


La carne se refiere al tejido muscular de los animales que se utiliza como alimento. Este tejido puede provenir de diversas especies, incluyendo mamíferos, aves y peces. La carne es una fuente importante de proteínas, vitaminas, minerales y grasas esenciales.

Clasificación de carne

La carne se clasifica principalmente según el tipo de animal del cual proviene:

- **Carnes rojas:** Incluye carne de res, cerdo, cordero, venado, entre otros.
- **Carnes blancas:** Incluye pollo, pavo y otras aves.
- **Carnes de pescado:** Incluye una variedad de especies marinas y de agua dulce.



La industria cárnica en México se clasifica en varios segmentos, incluyendo:

- **Producción primaria:** Cría y engorde de animales para el consumo.
- **Procesamiento:** Transformación de la carne en productos comestibles.
- **Distribución y venta:** Incluye la cadena de suministro desde los productores hasta los consumidores finales, a través de carnicerías, supermercados y otros puntos de venta.

Características Nutricionales y Sensoriales de la Carne

Nutricionales

- **Proteínas:** La carne es una fuente rica en proteínas de alta calidad, que contienen todos los aminoácidos esenciales.
- **Grasas:** Proporciona grasas saturadas y no saturadas, con variaciones dependiendo del tipo de carne.
- **Vitaminas y Minerales:** Alto contenido de vitaminas del grupo B (como B12) y minerales como hierro, zinc y fósforo.

Sensoriales

- **Sabor:** Dependiendo de la especie y método de preparación, la carne puede variar en su perfil de sabor.
- **Textura:** Puede ser tierna o firme, influenciada por el corte y el proceso de cocción.
- **Aroma:** Varía según el tipo de carne y los condimentos utilizados en su preparación.



Derivados Cárnicos

Los derivados cárnicos son productos procesados a partir de la carne, como:

- **Embutidos:** Salchichas, chorizos y jamones.
- **Carnes curadas:** Tocino, panceta y cecina.
- **Productos enlatados:** Carne enlatada, patés y otros productos conservados.





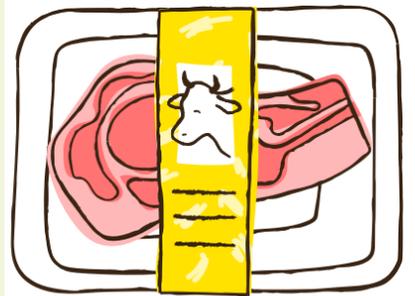
Envasado de Alimentos

El envasado de alimentos es crucial para preservar la calidad y seguridad de los productos cárnicos. Los objetivos principales del envasado incluyen:

- Protección contra contaminantes externos.
- Extensión de la vida útil.
 - Mantenimiento de las características sensoriales.

Tipos de Envases

- Envases flexibles: Bolsas de plástico, films y envolturas.
- Envases rígidos: Latas, botellas de vidrio y recipientes plásticos.
- Envases semi-rígidos: Cartones y bandejas de aluminio.



Estudios de Biotecnología de Interés para la Nutrición

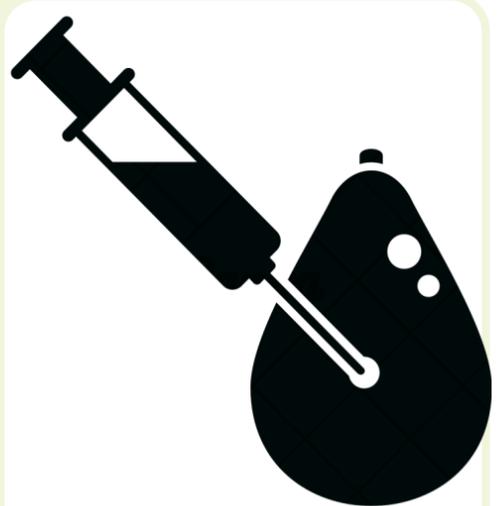
La biotecnología en el ámbito de la carne incluye:

- Mejora genética: Aumenta la calidad nutricional y productiva de los animales.
- Desarrollo de cultivos celulares: Carne cultivada en laboratorio.
 - Técnicas de conservación avanzadas: Para mejorar la seguridad y vida útil de los productos.

Alimentos Transgénicos

Los alimentos transgénicos son aquellos que han sido modificados genéticamente para mejorar características como:

- Resistencia a enfermedades.
- Mayor valor nutricional.
- Mejor rendimiento productivo.



Referencias bibliográficas:

UDS. (2020). Antología de Biotecnología de los alimentos. UDS.

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/0b97f16b30f585bb29ca9d4581b2d40a-LC-LNU203%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>

-