

BIOTECNOLOGÍA

Alimentos carnicos

DRA. LUZ ELENA
CERVANTES MONROY

LUCERO PÉREZ
SOLÓRZANO

LICENCIATURA EN
NUTRICIÓN

AGOSTO 2024

BIOTECNOLOGÍA

Carnes



Que es?

tejido muscular de los animales que se utiliza para la alimentación humana, así como las vísceras y carnes preparadas derivadas de éstas

Clasificación Mexicana

El Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN) México 2018 es fundamental para generar y difundir estadísticas económicas del INEGI

Clasifica la explotación de animales para la producción de carne y otros productos en diversas categorías, incluyendo bovinos, porcinos, gallinas, pollos, guajolotes, aves en incubadora, ovinos.



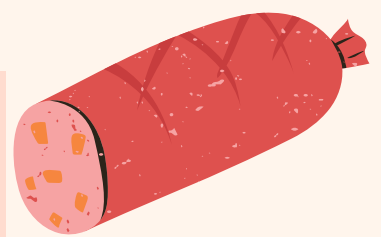
Características nutricionales



La grasa en las carnes se refiere a diversos tipos de lípidos, principalmente triglicéridos mixtos. Según su ubicación anatómica, se clasifica en grasa renal, grasa intermuscular, grasa subcutánea y grasa intramuscular. La grasa intramuscular influye en la calidad de la carne, afectando su textura, jugosidad y sabor

Derivados cárnicos

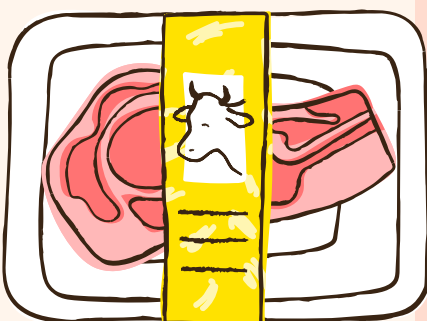
Los productos cárnicos incluyen carne de mamíferos, aves de corral y caza destinada al consumo humano. Se dividen en crudos (frescos, fermentados y salados) y tratados con calor (embutidos y conservas cárnicas)



envasado

Un envase es un recipiente de cualquier material y forma, diseñado para contener mercancías, facilitando su uso y preservación. Cumple funciones esenciales como acondicionar, proteger, conservar, identificar e informar sobre el producto.

los tipos de envase son, enlatados, de cartón, plástico degradable etc



BIOTECNOLOGÍA

Carnes

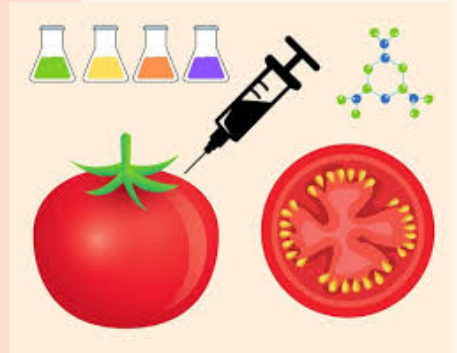
estudio de biotecnología



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 biotecnología, siendo multidisciplinaria, utiliza procesos biológicos y conocimiento de las propiedades de los seres vivos para aumentar la producción y mejorar la calidad y seguridad de los alimentos.



Productos nutraceuticos

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



referencias:
universidad del sureste 2024, Antología de Biotecnología unidad 4. PDF
imágenes: canva.com