

Biotecnología de los alimentos

UNIDAD IV

Mariza Alejandra Cancino Morales

Nutrición

Supernota

Universidad del Sureste

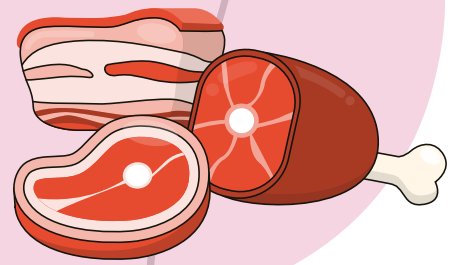
Dra. Luz Elena Cervantes Monroy

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

Definición y clasificación de la carne

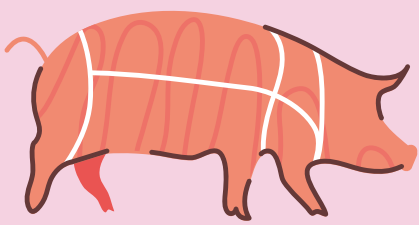
El concepto específico de carne suele centrarse única y exclusivamente en el músculo de las canales de los animales de abasto o de caza

- **Carnes Rojas:** Se encuentra en animales adultos, vaca, buey, caballo, en algunas aves como pato, avestruz, etc.
- **Carnes Rosadas:** Proveniente de animales ricos en materia grasa entre sus fibras musculares, como el cerdo.
- **Carnes Blancas:** Las contienen animales jóvenes como la ternera, cordero, lencha, conejo, aves de corral como el pollo, la gallina, y el pavo.



Clasificación general de la industria mexicana de la carne.

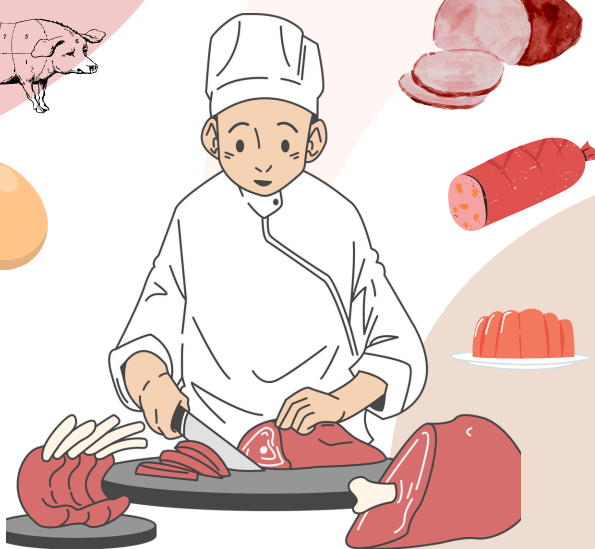
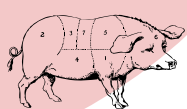
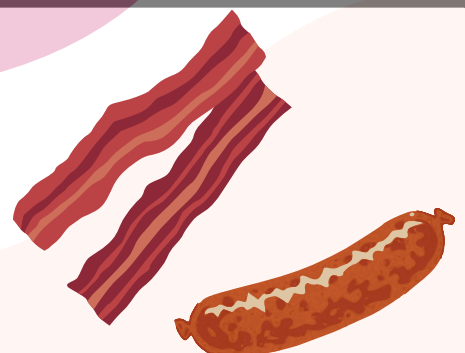
El SCIAN MEXICO 2018 clasifica las carnes por: Explotación de bovinos para la producción conjunta de leche y carne, Explotación de bovinos para otros propósitos, Explotación de porcinos en granjas, Explotación de porcinos en traspatio, Explotación de gallinas para la producción de huevo fértil, Explotación de gallinas para la producción de huevo para plato, Explotación de pollos para la producción de carne, Explotación de guajolotes o pavo, Producción de aves en incubadora, Explotación de otras aves para producción de carne y huevo, Explotación de ovinos, Explotación de caprino, Piscicultura y otra acuicultura, Explotación de équidos, Cunicultura y explotación de animales con pelaje fino, Explotación de animales combinada con aprovechamiento forestal, y la explotación de otros animales.



Características nutricionales y sensoriales de la carne

Las grasas naturales de la carne están constituidas principalmente por triglicéridos mixtos. La grasa presente en las canales se clasifica de acuerdo a su localización anatómica.

La presencia de grasa intramuscular en la carne tiene una gran importancia en la calidad, ya que participa en la textura, en la jugosidad y en el flavor de la misma.



Derivados cárnicos

- Productos Cárnicos crudos
- Productos Cárnicos tratados con calor
- Productos Cárnicos embutidos moldeados
- Piezas integra curadas y ahumadas
- Productos Cárnicos semielaborados
- Conservas cárnicas
- Semiconservas Cárnicas
- Proteínas lácteas
- Gelatinas
- Plasmas
- Proteínas de cerdo
- Proteínas de huevo

Envasado de alimentos y Tipos de Envase

- Las funciones del envase son: acondicionar, proteger, contener, conservar, identificar e informar. Un envase posee las siguientes características: permitir la protección e identificación del producto. □
- Que sea adecuado a las necesidades del consumidor en términos de tamaño, ergonomía, calidad, etc. □
- Que se ajuste a las unidades de carga y distribución del producto. □
- Que se adapte a las líneas de fabricación y envasado del producto, tanto manual y automático.
- Que cumpla con las legislaciones vigentes.
- Que su precio sea el adecuado a la oferta comercial que se quiere hacer del producto. □
- Que sea resistente a las manipulaciones, transporte y distribución comercial.

