



Mi Universidad

Nombre del Alumno: Zhulma Alejandra ramirez rodas

Nombre de la Materia: BIOTECNOLOGIA

Nombre del profesor: LUZ ELENA

Nombre de la Licenciatura: NUTRICION

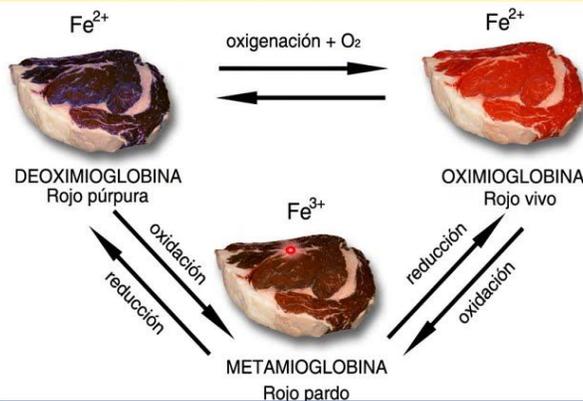
DERIVADOS EN LA CARNE

¿Qué es la carne?

Según el código alimentario, es la parte comestible los músculos de animales sacrificados en condiciones higiénicas, incluye (vaca, oveja, cerdo, cabra, caballo sanos, y se aplica también a animales de corral, caza, de pelo y plumas y mamíferos marinos, declarados aptos para el consumo humano.



COLOR DE LA CARNE



El color de la carne depende del estado de oxidación de la mioglobina.

En el interior de la carne, la mioglobina se encuentra en estado reducido y el color será rojo púrpura (deoximioglobina).

Superficie carne tendrá color rojo brillante debido a la captación de oxígeno (oximioglobina).

Mucho tiempo de refrigeración o mala conservación se produce la oxidación del átomo de hierro (metamioglobina)

El grupo hemo puede formar sustancias rojas o rosadas cuando se adiciona **NITRITOS** en los procesos de curado de embutidos

El oxígeno puede favorecer el crecimiento de microorganismos aerobios.

Prof. Jose L Gomez

