



Mi Universidad

super nota

Nombre del Alumno Otoniel Yajaciel Mendez Hernandez a

Nombre del tema Derivados De La Carne

Parcial Cuarto

Nombre de la Materia Biotecnología De Los Alimentos

Nombre del profesor Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura Nutrición

Cuatrimestre Tercero

Derivados DE LA CARNE

DEFINICIÓN Y CLASIFICACION DE LA CARNE: ..

Las carnes pueden ser de dos tipos:
rojas y blancas, dependiendo del
animal de donde provengan Así por
ejemplo, los pescados, los mariscos y
las pechugas



CLASIFICACIÓN GENERAL DE LA INDUSTRIA MEXICANA DE LA CARNE

clasificar según tratamiento
tecnológico, integridad anatómica,
embutido, tamaño de picado, atado,
tecnología de envasado y origen étnico.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y 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 CARNICOS

Se adicionan con condimentos,
especias e incluso aditivos que añaden
sabor. Son los productos elaborados en
base a carnes y grasas, con o sin
distintos restos o sobras.

ENVASADO DE ALIMENTOS

el método más utilizado para envasar
productos cárnicos es el envasado al
vacío.



TIPOS DE ENVASE

Materiales flexibles para tapa con características como la alta barrera al oxígeno o también para el envasado en atmósfera protectora.

Materiales semi-rígidos para envases al vacío.

Bandejas de PET o PP para el termosellado con film superior de material flexible.



SELECCIÓN DEL TIPO DE ENVASE

aspectos a tener en cuenta en los envases y

embalajes: Técnicos /Tecnológicos, Mi



ESTUDIOS DE BIOTECNOLOGÍA DE INTERÉS DE LA NUTRICIÓN

Biocientíficos, Económicos, Legales, Logísticos, otros.

Igualmente, con las diferencias ideológicas, existen objetivos comunes entre las personas, a

ejemplo de la producción en abundancia de alimentos con elevada calidad nutricional, a

precios accesibles y con un daño mínimo al medio ambiente.



ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

Los transgénicos son organismos modificados mediante ingeniería genética en los que se han introducido uno o varios genes de otras especies.

PRODUCTOS NUTRACEÚTICOS

combinar la nutrición y la farmacéutica de ciertos alimentos es posible obtener beneficios de manera natural, los que no solo permiten mantener un buen estado de salud, sino que también lo pueden potenciar.

