



Nombre de la alumna: Claudia Sofía Chávez Laparra

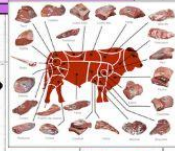
Nombre de la profesora: Luz Elena Cervantes

Nombre de la materia: Biotecnología de los alimentos

Nombre de la licenciatura: Nutrición III

DERIVADOS DE LA CARNE

CONCEPTO
Según el Código Alimentario Español (CAE), se denomina carne a "las partes blandas comestibles del ganado bovino, ovino, porcino y aves".



CLASIFICACIÓN
La clasificación de la carne se refiere a la práctica de evaluación de la carne en relación a sus atributos organolépticos de calidad como son: color, olor, sabor, textura y cantidad de grasa contenida en la misma.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES
Aportan entre un 16-22% de proteínas de alto valor biológico, es decir, contienen todos los aminoácidos esenciales. Son una buena fuente de vitaminas, principalmente del grupo B (en especial B12). Excepto las vísceras, son pobres en vitamina A, C, ácido fólico e hidratos de carbono.



DERIVADOS CARNICOS
Son los productos elaborados en base a carnes y grasas, con o sin distintos restos o sobras. Se adicionan con condimentos, especias e incluso aditivos que añaden sabor. Su proceso no incluye cocción, tampoco salazón, ni tampoco secado.

ENVASADO DE ALIMENTOS
Hoy en día el método más utilizado para envasar productos cárnicos es el envasado al vacío. Esto significa quitar de la atmósfera del envase todo el oxígeno que modifica el color, el olor y el sabor del alimento, porque retrasa el proceso de putrefacción.



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.

ESTUDIOS DE BIOTECNOLOGÍA
La carne cultivada consiste en "tomar células de animales que normalmente producen carne para nosotros y utilizar esas células como fuente de energía para hacer crecer la carne fuera del animal".



ALIMENTOS TRANSGÉNICOS
Se caracterizan porque han sido manipulados genéticamente para proporcionarles características concretas.



PRODUCTOS NUTRACEUTICOS
son aquellos que se enfocan en mejorar el aspecto y la salud de la piel, el cabello, las uñas y otras partes del cuerpo. Estos aportan diversos beneficios, tales como: Hidratar y nutrir la piel, mejorando su elasticidad y firmeza.