



Mi Universidad

Súper nota

Nombre del Alumno: Víctor Alexis Vazquez mazariegos

Nombre del tema : tecnología de los alimentos derivados de carne

Parcial : tercer cuatrimestre

Nombre de la Materia: biotecnología de los alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: licenciatura en nutrición

Cuatrimestre III

TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

DEFINICIÓN

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



CLASIFICACIÓN

Para definir la carne es necesario reunir factores dentro de los cuales se clasificarán de acuerdo a las características correspondientes:



FACTORES ANTE-MORTEM

Según el CODEX ALIMENTARIUS, la inspección ante-mortem es definida como aquel procedimiento el cual se lleva a cabo por el personal competente en animales vivos con el objetivo de emitir un dictamen sobre su inocuidad y salubridad para su destino.



CARACTERÍSTICAS INTRÍNSECAS DEL ANIMAL

especie animal de procedencia: según este criterio las carnes serán clasificadas en carnes rojas, blancas.



CARNES ROJAS

Su principal característica es que poseen un tejido conjuntivo diferenciado, color marcado por la mayor cantidad de hemoglobina, la cual le da el color característico a la carne y transporta oxígeno desde el aparato respiratorio hasta cada una de las células en los órganos.



CARNES BLANCAS

las contienen animales jóvenes como la ternera, cordero, lencha, conejo, aves de corral como el pollo, la gallina, y el pavo.



TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

CARNES ROSADAS

proveniente de animales ricos en materia grasa entre sus fibras musculares, como el cerdo.



RASA

realiza hincapié en el ganado bovino. Ya que existen diferencias entre el ganado bovino para la producción de carne y leche



GANADO LECHERO

para la producción de leche utiliza casi todos los nutrientes que ha consumido, a diferencia del ganado destinado a la producción de carne,



TERNERA LECHAL

encuentra que el animal sacrificado antes de los 6 meses y alimentado solo con leche, con un peso inferior a 160 kg posee un color rosa pálido, el cual es un indicador de carne muy tierna.



TERNERO PASTENCO

sacrificado entre 8 y 11 meses. Su alimentación basada en leche, pasando a peso y forrajes en la fase de finalización. Su peso en canal está entre los 180 y 240 kg. Carne de color rosáceo, gran jugosidad.



SEXO

Es poco utilizado como calificativo concreto de la carne por sí solo, pero se usa más combinado con otros criterios ante-mortem como la especie y la edad, por ejemplo, carne de buey, capón, etc.



TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

TERNERO PASTENCO

sacrificado entre 8 y 11 meses. Su alimentación basada en leche, pasando a peso y forrajes en la fase de finalización. Su peso en canal está entre los 180 y 240 kg. Carne de color rosáceo, gran jugosidad.



CARACTERÍSTICAS DE REPRODUCCIÓN

1. sistema de explotación: carne de cría intensiva o extensiva, carne ecológica,
2. Producción integrada, etc.



SACRIFICIOS

países musulmanes describe todo lo permisible, incluyendo todo lo relacionado con el comportamiento, el lenguaje, la vestimenta, los modales y las leyes dietéticas



SACRIFICIOS

países donde no se habla árabe se reduce a las leyes alimenticias islámicas, refiriéndose especialmente a la carne;



DESPECIE

El cual comienza por el $\frac{1}{2}$ canal y de el se toma ya sea $\frac{1}{4}$ trasero y $\frac{1}{4}$ delantero, del primero se menciona lo que es la piña /pierna de donde se obtiene la pulpa larga, pulpa en bola y la pulpa negra; dentro del $\frac{1}{4}$ trasero también se encuentra la falda de la cual se obtienen las fajitas, el suadero y la concha para deshebrar.



PROPIEDADES DE COMPOSICIÓN

carne contribuye de manera importante a satisfacer las necesidades del hombre. Los componentes de la carne varían de acuerdo a la especie de origen, proteína (16-22%), grasa (1-15%) y agua (65-80%).



TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

POR COMPONENTES QUÍMICOS

En la composición de la carne también se encuentran pequeñas cantidades de sustancias nitrogenadas no proteicas, minerales de elevada disponibilidad como el hierro hemo,



CLASIFICACIÓN GENERAL

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,



CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Es importante resaltar el contenido de grasa de las carnes, se le conoce como grasa al término para designar varias clases de lípidos. Siendo el tejido lipídico el componente mayoritario de lo que comúnmente se denomina "grasa".



CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

grasa presente en las canales se clasifica de acuerdo a su localización anatómica de la manera siguiente: Grasa renal.



GRASAS SATURADAS

Son aquellas en las que todos los enlaces de los átomos de carbono están ocupados por átomos de hidrógeno. Esta grasa contiene una gran proporción de ácidos grasos saturados y son sólidas a temperatura ambiente.



GRASAS INSATURADAS

Reciben este nombre ya que en su estructura poseen al menos dos átomos de carbono no enlazados a átomos de hidrógeno.



TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

ENVASADO DE ALIMENTOS



El recipiente de cualquier material que sea y cualquiera sea la forma que adopte, está destinado a contener mercancías, para su empleo a partir del mismo y destinado a individualizar, dosificar, conservar, presentar y describir unilateralmente las mercancías,



TIPOS DE ENVASE



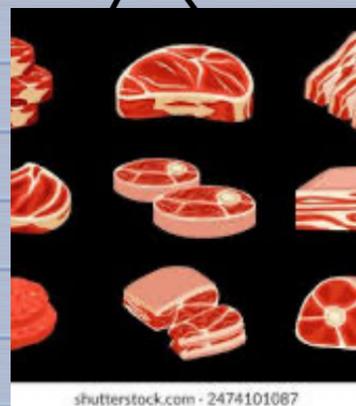
- vidrio
- metal
- papel
- carton
- plásticos sintéticos
- envases degradables



SELECCIÓN DEL TIPO DE ENVASE



Para la selección de envases los siguientes aspectos a tener en cuenta en los envases y embalajes: Técnicos/Tecnológicos, Microbiológicos y sanitarios, Mercadológicos, Sociológicos, Económicos, Legales, Logísticos otros.



ALIMENTOS TRANSGENICOS



La ingeniería genética tiene una importante función al tratarse del perfeccionamiento y mejoramiento de alimentos funcionales, lo que no sólo implica investigaciones biológicas y tecnológicas, sino también normativas y de comunicación ética.



PRODUCTOS NUTRACEUTICOS



Un compuesto nutracéutico se puede definir como un 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,



SITUACIÓN ACTUAL DE ALIMENTOS NUTRACEUTICOS



Actualmente existen muchos alimentos funcionales en el mundo, con distintos componentes nutracéutico, como ejemplos: En EE.UU para llegar a prevenir ciertas enfermedades en la población, resulta fácil encontrar barras de cereales destinadas a mujeres de mediana edad, suplementadas con calcio para prevenir la osteoporosis,



Universidad del sureste.2023.antologia de biotecnología de los alimentos.pdf.

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/e33a2ced640f5ba36bf8173cd4f4324b-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>