



TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
DERIVADOS DE LA CARNE

DANIEL BERNABE MORALES MORALES

L.N. Andrea Moscoso Sarmiento

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Biotechnología de los alimentos

Tapachula, Chiapas

31 de Julio de 2024

TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

DERIVADOS

DE LA CARNE

DEFINICIONES

CARNE

Es el tejido animal, principalmente muscular, que se consume como alimento por parte de algunos seres vivos.

ALIMENTOS TRANSGENICOS

Alimento que han sido manipulados genéticamente para proporcionarles características concretas.

PRODUCTOS NITRACEUTICOS

Son productos basados en ingredientes procedentes de la propia naturaleza (animales, plantas o minerales) y se caracterizan por ser ricos en determinados nutrientes.

CLASIFICACION GENERAL DE LA INDUSTRIA MEXICANA DE LA CARNE

- **Productos cárnicos crudos.**
- **Productos cárnicos crudos listos y no listos para consumo:** los característicos de este grupo son la mortadela, las salchichas Frankfut y las salchichas Viena.
- **Productos cárnicos curados:** Generalmente se consumen crudos, son productos como el jamón serrano.
- **Productos cárnicos cocidos:** están hechos con carne, viseras, sangre o sus mezclas. Algunos ejemplos son las mortadelas, el jamón cocido y las salchichas.
- **Productos cárnicos precocidos:** Algunos ejemplos son los patés de hígado y las morcillas.
- **Productos cárnicos desecados, secos o salados.**

CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

Las carnes 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.

ENVASADO DE ALIMENTOS

- **Plástico adherente Film:**
- **Bolsa plástica:** No recomendada por Food and Drug Administration (FDA) por conservación. Uso de contención menor a tres días en fresco.
- **Papel de estraza:** Antiguamente, se usaba mucho en los comercios para envolver alimentos como la carne o el pescado, por su gran calidad y resistencia.
- **Surlyn:** Permite dar resistencia o sello que no da paso a contaminar con oxígeno, pues de lo contrario puede llegar a oxidarse, evita humedad excesiva.
- **Envasado al vacío:** Conserva de productos de alto valor listos para el consumo (RTE) o congelados minoristas que requieren una vida útil prolongada,

Bibliografía

- Jimenez, F. (09 de Marzo de 2024). THEFOODTECH. Obtenido de <https://thefoodtech.com/columnistas/manejo-del-embalado-en-el-sector-carnico/>
- Sarris, Jerome; Murphy, Jenifer; Mischoulon, David; Papakostas, George I.; Fava, Maurizio; Berk, Michael; Ng, Chee H. (2016). «Adjunctive Nutraceuticals for Depression: A Systematic Review and Meta-Analyses». American Journal of Psychiatry (en inglés) 173 (6): 575-587.
-
- National Library of Medicine (de EE.UU.), ed. (2006). «Vitamin B 12». Medical Subject Headings Descriptor Data