

TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE ISELA NARVAEZ GARCIA Biotecnología de los Alimentos LN. Andrea Moscoso Sarmiento 28 de Julio del 2024



TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE



DEFINICION

La carne es el tejido animal, principalmente muscular, que se consume como alimento por parte de algunos seres vivos



Carne roja: Esta se caracteriza por tener el color que le da nombre, porque supone un mayor trabajo digestivo al ingerirse y porque otorga al organismo proteínas de gran calidad

Carne blanca: Ella es más ligera, tiene un color más blanco y que aporta menos calorías. Se encuentran la carne de pollo, la de cerdo, la de pavo

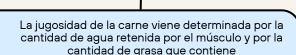
DE ORIGEN

podemos determinar que la carne también se puede agrupar en base al animal de procedencia de la misma.

- De cerdo.
- De vacuno.
- · De ovino o caprino.
 - De aves.
- De caza, en la que se incluyen la de paloma, jabalí, liebre, conejo, venado



CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE



- El aroma y el sabor de la carne son características muy valoradas por el consumidor
- Los consumidores tienen un rol fundamental en la aceptabilidad de los alimentos

DERIVADOS CARNICOS

- Cárnicos crudos: aquellos sometidos a un proceso tecnológico que no incluye tratamiento térmico.
- Cárnicos crudos tratados por calor: Son los que durante su elaboración han sido sometidos a algún tipo de tratamiento térmicos
- Conservas cárnicas: Se tratan adecuadamente con calor en envases cerrados
- GELATINAS: Es una mezcla coloide (sustancia semisólida), incolora, traslucida, quebradiza y casi insípida que se obtiene a partir del colágeno

ENVASADO

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: El procesado de vidrio necesita altas temperaturas, lo que supone un alto coste energético.
- METAL (ACERO Y/O ALUMINIO): Es una alta barrera de gases y al vapor del agua. PAPEL Y CARTON: Una de sus
- PAPEL Y CARTON: Una de sus principales ventajas es el precio, ya que se considera un material barato
- PLÁSTICOS SINTÉTICOS: Con este material se realizan: bolsas y cajas. Utilizadas principalmente para alimentos secos como el azúcar, sal, harina, pan o los pasteles.

ALIMENTOS TRANSGENICOS

son aquellos cuyo material genético ha sido modificado mediante técnicas de ingeniería genética.



Son todas aquellas sustancias que pueden jugar un efecto beneficioso sobre la salud, tanto en lo que se refiere a la prevención como para fines terapéuticos.





BIBLIOGRAFIAS

- https://www.canalnutricion.com/nutraceuticos-que-son-y-quealimentos-los-contienen/#google_vignette
- https://infoalimentacion.com/documentos/aspectos_sensoriale s_y_organolepticos_carne_vacuno.asp

Lectura 7

Desrosier, N. W. Elementos de tecnología de alimentos. **Tecnología aplicada a la carne.** Editorial CECSA. México. Página 319 y siguientes.

Lectura 8

Potter, N. La Ciencia de los alimentos. *Envasado de alimentos*. Editorial Edutex. México. Páginas 619 y siguientes.

Lectura 9

Desrosier, N. W. Elementos de tecnología de alimentos. **Tecnología de los sistemas** de servicio de alimentos. Editorial CECSA. México. Página 709 y siguientes.

Lectura 10

Potter, N. La Ciencia de los alimentos. *Aditivos alimentarios, Sanidad y Protección al Consumidor*. Editorial Edutex. México. Páginas 675 y siguientes.