



**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

## CLASIFICACION

**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

- La jugosidad de la carne viene determinada por la cantidad de agua retenida por el músculo y por la cantidad de grasa que contiene
- 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 térmico
- **Conservas cárnicas:** Se tratan adecuadamente con calor en envases cerrados
- **GELATINAS:** Es una mezcla coloidal (sustancia semisólida), incolora, traslúcida, 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 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.

## PRODUCTOS NUTRACEÚTICOS

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-que-alimentos-los-contienen/#google\\_vignette](https://www.canalnutricion.com/nutraceuticos-que-son-y-que-alimentos-los-contienen/#google_vignette)
- [https://infoalimentacion.com/documentos/aspectos\\_sensoriales\\_y\\_organolepticos\\_carne\\_vacuno.asp](https://infoalimentacion.com/documentos/aspectos_sensoriales_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.