



**TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA
CARNE**

MARIA JOSE ROMERO MONROY

L.N. Andrea Moscoso Sarmiento

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Biotecnología de los alimentos

Tapachula, Chiapas

01 de Agosto de 2024

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

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

Clasificación general de la Industria Mexicana

- **Productos cárnicos crudos.**
- **Productos cárnicos crudos listos y no listos para consumo.**
- **Productos cárnicos curados.** Son lo que pasan por un proceso de curación.
- **Productos cárnicos cocidos.** Están hechos con carne, vísceras, sangre o sus mezclas.
- **Productos cárnicos precocidos.**
- **Productos cárnicos desecados, secos o salados.**
- **Productos cárnicos empanados o rebozados.** Son los productos que han sido cubiertos con pan rallado para posteriormente ser fritos.

Características 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

Algunos envases empleados en cárnicos son:

- **Plástico adherente Film.** conservación baja en rangos de temperatura de -18°C a 66°C .
- **Bolsa plástica.** 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.
- **Envasado al vacío.** Conserva de productos de alto valor listos para el consumo.

Alimentos transgénicos

son aquellos que se caracterizan porque han sido manipulados genéticamente a partir de un organismo modificado al que se le han incorporado genes de otros organismos para producir algunas características requeridas.




Productos nutraceúticos

son productos basados en ingredientes procedentes de la propia naturaleza (animales, plantas o minerales) y se caracterizan por ser ricos en determinados nutrientes, lo cual determina su incidencia en la nutrición y en nuestra salud.



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
- 
- 
- 
- 