



TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

HERNÁNDEZ CHÁVEZ KEVIN FERNANDO

L.N. Andrea Moscoso Sarmiento

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Biotechnología de los alimentos

Tapachula, Chiapas

03 de Agosto de 2024

TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

CLASIFICACIÓN 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.**

CARNE

DEFINICIÓN

Partes musculares y blandas comestibles del ganado bovino, ovino, porcino y aves.

CLASIFICACIÓN

Blancas:

- Pescados
- Mariscos
- Pechugas de pollo y pavo

Rojas:

- Vaca
- Cerdo
- Aves en general

CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

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).

ALIMENTOS TRANSGENICOS

Se caracterizan porque han sido manipulados genéticamente para proporcionarles características concretas.

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.** No recomendada por Food and Drug Administration (FDA) por conservación. Uso de contención menor a tres días en fresco.
- **Papel de estroza.** 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.

Bibliografía

- **Jimenez, F. (09 de Marzo de 2024). THEFOODTECH. Obtenido de <https://thefoodtech.com/columnistas/manejo-del-envasado-en-el-sector-carnico/>**