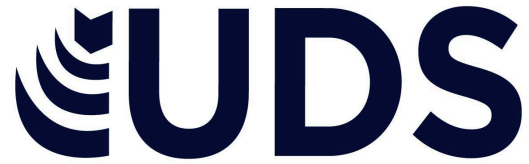


Universidad del Sureste



L.N. Mocosó Sarmiento Andrea

López Bautista Joseph Alexis

Licenciatura en Nutrición

2do Cuatrimestre

Biotecnología de los alimentos

**Tecnología de los alimentos derivados
de la carne**

Tapachula, Chiapas 03 de agosto de
2024

TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

DERIVADOS DE LA CARNE

Se define como carne al conjunto de tejido muscular de animales de abasto o de caza

FACTORES ANTE-MORTEM

Se define así al procedimiento realizado por el personal competente para el tratamiento de los animales previo a su ejecución para su consumo. Este procedimiento se realiza 24 horas antes de su ejecución

ENVASADO DE ALIMENTOS

Funciones del envase:

- Acondicionar
- Proteger
- Contener
- Conservar
- Identificar
-

- Vidrio
- Metal (acero/aluminio)
- Papel y cartón
- Plásticos sintéticos

CLASIFICACION DE LAS CARNES

Las carnes debido a su procedencia se clasifican en:

- **Carnes rojas:** Procedente de animales adultos (vaca, buey, pato o avestruz), su color se debe a la cantidad de hemoglobina que posee
- **Carnes blancas:** De animales jóvenes como la ternera, conejo, cordero y aves de corral. Poseen poco tejido conjuntivo y hemoglobina, y son de fácil digestión
- **Carnes Rosada:** Proveniente de animales ricos en materia grasa como el cerdo

PROPIEDADES DE LA CARNE

Los componentes de la carne pueden variar dependiendo la especie de origen y la parte del cuerpo del animal. (Proteína 16-22%) (grasa 1-15%) y (agua 65-80%)

GRASAS

Es uno de los mayores componentes de las carnes y dependiendo su estructura se clasifican en

- saponificables
- insaponificables

Por otro lado, la grasa procedente de la carne se clasifican debido a su posición anatómica:

- Grasa renal
- Grasa pélvica
- Grasa intermuscular
- Grasa subcutánea
- Grasa intramuscular

DERIVADOS

Son productos que contienen carne de mamíferos o aves, destinados al consumo humano

MATERIAS PRIMAS

- Proteínas lácteas
- Gelatinas
- Plasma
- Proteínas de cerdo
- Proteínas de huevo
-

