

NOMBRE DEL ALUMNO :
GISEL MONTSERRAT ABADIA DOMINGUEZ

PARCIAL: 4

NOMBRE DE LA MATERIA:
BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE DEL PROFESOR: LUZ ELENA
CERVANTES MONROY

LICENCIATURA: NUTRICION

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

DERIVADOS DE LA CARNE

DEFINICIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LA CARNE:

Carne

Se refiere al tejido animal, principalmente muscular, pero que también puede incluir grasa, hueso, nervios y tejido conectivo, obtenido de animales



CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS INTRINSECAS DEL ANIMAL

a) La especie animal de procedencia: según este criterio las carnes serán clasificadas en carnes rojas, blancas, carnes rosadas.

CARACTERÍSTICAS DE LAS CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y MANEJO

- a) sistema de explotación: carne de cría intensiva o extensiva, carne ecológica, producción integrada, etc.
- b) según la localización geográfica: carne de las montañas del Teleno, etc.



4.2. CLASIFICACIÓN GENERAL DE LA INDUSTRIA MEXICANA DE LA CARNE.

es la base para la generación, presentación y difusión de todas las estadísticas económicas del INEGI. Su adopción por parte de las Unidades del Estado, permitirá homologar la información económica que se produce en el país

4.3. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE

se le conoce como grasa al término para designar varias clases de lípidos. Siendo el tejido lipídico el componente mayoritario de lo que comúnmente se denomina "grasa".



Referencias: Antología Biotecnología de los alimentos (101-120)

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

4.4. DERIVADOS CÁRNICOS

Los productos cárnicos son aquellos con contenido de carne de mamíferos y/o aves de corral y o caza destinada al consumo humano.



PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS:

aquellos sometidos a un proceso tecnológico que no incluye tratamiento térmico. Los productos cárnicos crudos frescos son los productos elaborados con carne y grasa molidas,

PRODUCTOS CÁRNICOS TRATADOS CON CALOR

Son los que durante su elaboración han sido sometidos a algún tipo de tratamiento térmico.



PRODUCTOS CÁRNICOS EMBUTIDOS Y MOLDEADOS:

Son aquellos elaborados con un tipo de carne o una mezcla de 2 o más carnes y grasa, molidas o picadas, crudas o cocinadas, con adición o no de subproductos y extensores o aditivos permitidos.

PIEZAS ÍNTEGRAS CURADAS Y AHUMADAS

Son los productos cárnicos elaborados con piezas anatómicas íntegras y aditivos permitidos, con adición o no de extensores, en los que los procesos de ahumado, curado y cocción tienen un papel principal. Incluyen: jamones, tocino, lomo ahumado, lacón y otros.



Referencias: Antología Biotecnología de los alimentos (101-120)

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

4.5. ENVASADO DE ALIMENTOS

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, pudiendo estar confeccionando con uno o más materiales distintos.



4.6. TIPOS DE ENVASE

vidrio, metal (acero y/o aluminio), papel y cartón, plásticos sintéticos, plásticos biodegradables, Materiales compuestos / laminados, Envases activos e inteligentes, Nanocomposites

4.7. SELECCIÓN DEL TIPO DE ENVASE

Para la selección de envases los siguientes aspectos a tener en cuenta en los envases y embalajes: Técnicos/Tecnológicos, Microbiológicos y sanitarios, Mercadológicos, Sociológicos, Económicos, Legales, Logísticos, otros. Principales consideraciones: Costos, color, forma, distribución física



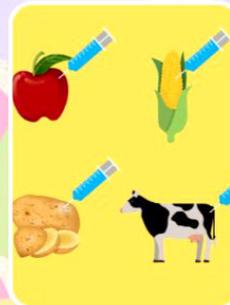
4.8. ESTUDIOS DE BIOTECNOLOGÍA DE INTERÉS DE LA NUTRICIÓN.

Las técnicas biotecnológicas propician beneficios inmensos, teniendo grandes posibilidades de solucionar muchos de los problemas de mala nutrición y hambre mundiales en la medida en que optimizan la calidad nutricional de los alimentos.



4.9. ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

La ingeniería genética tiene una importante función al tratarse del perfeccionamiento y mejoramiento de alimentos funcionales, lo que no sólo implica investigaciones biológicas y tecnológicas, sino también normativas y de comunicación ética.



Referencias: Antología Biotecnología de los alimentos (101-120)

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES

Las técnicas analíticas utilizadas en la determinación del origen de un producto, en concreto la especie animal o vegetal a partir de la que ha sido elaborado, son de gran importancia en el ámbito de la seguridad y calidad alimentarias.



DERIVADOS CÁRNICOS
en especial, aquellos elaborados a partir de mezclas de carne. Se han desarrollado distintos métodos analíticos para establecer el origen de estos productos. Muchos de ellos utilizan como marcadores proteínas.

PRODUCTOS LÁCTEOS:

donde el fraude puede deberse a la sustitución de las proteínas de la leche por proteínas de soja (glicinina y β -conglucina) de menor coste³¹ o bien por el uso no declarado de leche de vaca en la fabricación de quesos y otros derivados



MIEL

Las técnicas biotecnológicas propician beneficios inmensos, teniendo grandes posibilidades de solucionar muchos de los problemas de mala nutrición y hambre mundiales en la medida en que optimizan la calidad nutricional de los alimentos.

4.10.- PRODUCTOS NUTRACEÚTICOS

se puede definir como un suplemento dietético, presentado en una matriz no alimenticia (píldoras, cápsulas, polvo, etc.), de una sustancia natural bioactiva concentrada, presente usualmente en los alimentos y que, tomada en dosis superior a la existente en esos alimentos, presumiblemente, tiene un efecto favorable sobre la salud mayor que el que podría tener el alimento normal.



Referencias: *Antología Biotecnología de los alimentos* (101-120)