UDS
Mi Universidad

SUPER NOTA

Nombre del Alumno: *Jerusalem Eunice Gómez Cruz*

Nombre del tema: SUPER NOTA

Parcial: 4

Nombre de la Materia: *Biotecnología de los alimentos*

Nombre del profesor: *Luz Elena Cervantes Monroy*

Nombre de la Licenciatura: *Nutrición*

Cuatrimestre: *3*

Lugar y Fecha de elaboración: *25/07/2025*

tecnología de los alimentos

Derivados de la carne

Definición y clasificación de la carne

- Carne: Tejido muscular de animales de abasto apto para consumo humano.
- Clasificación por especie: bovino, porcino, ovino, aves y pescado.
- También se clasifica por corte, tipo de músculo, y método de conservación.

Clasificación general de la industria mexicana de la carne

a. Producción primaria: crianza, engorda, sacrificio.
b. Transformación: elaboración de productos cárnicos procesados.
c. Comercialización: distribución, venta y exportación.

- Importancia económica y regulaciones sanitarias (TIF, NOMs).

Características nutricionales y sensoriales de la carne

- Fuente rica en proteínas de alto valor biológico, hierro, zinc y vitaminas del complejo B.
- Características sensoriales evaluadas: color, textura, sabor, jugosidad.
- Calidad influida por especie, edad, alimentación, manejo y procesamiento.

Derivados cárnicos

- Productos obtenidos a partir de la carne: jamones, salchichas, embutidos, carnes curadas.
- Se utilizan técnicas como triturado, mezclado, embutido, curado, cocción o fermentación.
- Mejoran la vida útil, sabor, textura y valor agregado del producto.

Envasado de alimentos

- Técnica esencial para proteger, conservar y comercializar alimentos.
- Tipos: envases rígidos (latas, frascos), semirrígidos y flexibles (bolsas, films).
- Debe cumplir criterios de seguridad, higiene, barrera, y compatibilidad con el alimento.

Tipos de envase

- Clasificación según material:
- Vidrio: inerte, buen sellado, pesado.
- Metal: excelente barrera, resistente, puede reaccionar con alimentos.
- Plástico: versátil, económico, riesgo de migración de compuestos.
- Materiales compuestos: combinan capas para funciones específicas.
- Consideraciones: reciclabilidad, interacción con el alimento, costos.

Selección del tipo de envase

- Factores clave:

Naturaleza del alimento (pH, humedad, grasas).
Vida útil deseada.
Condiciones de almacenamiento y transporte.
Preferencias del consumidor y regulaciones.

- Selección estratégica impacta en calidad, seguridad y marketing.

Estudios de biotecnología de interés de la nutrición

- Aplicación de biotecnología en alimentos cárnicos:

Uso de enzimas para mejorar textura.
Cultivo de probióticos en productos cárnicos fermentados.
Desarrollo de biopelículas antimicrobianas en envases.

- Mejora del perfil nutricional y reducción de riesgos sanitarios.

Alimentos transgénicos

- Organismos genéticamente modificados (OGM) utilizados en alimentación animal.
- Impacto indirecto en la carne a través de la cadena alimentaria.
- Temas abordados:
- Evaluación de riesgos para la salud humana.
- Trazabilidad y etiquetado.
- Opinión pública y marcos regulatorios.

Productos nutracéuticos

Alimentos que ofrecen beneficios más allá de la nutrición básica.
En carne: incorporación de omega 3, antioxidantes, fibras o probióticos.
Uso de tecnologías para crear alimentos funcionales adaptados a necesidades específicas (ej. salud cardiovascular, digestiva).

Bibliografía:
antología de la Universidad del sureste, biotecnología de los alimentos, lic nutrición, tercer cuatrimestre (pags: 101-120)