



**Nombre de alumno: Yamileth
Natividad Zuñiga Argüello**

**Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes Monroy**

Nombre del trabajo: Súper nota

**Materia: Biotecnología de los
alimentos**

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 3ro. Grupo: Nutrición



TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE



4.1.-DEFINICIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LA CARNE:

concepto más actualizado de carne va más allá de la definición tradicional de "tejido muscular de animales sacrificados para el consumo humano". Hoy en día, abarca una perspectiva más amplia que incluye consideraciones científicas, tecnológicas, éticas, ambientales y de salud



4.2. CLASIFICACIÓN GENERAL DE LA INDUSTRIA MEXICANA DE LA CARNE

El sistema de clasificación industrial de América del norte, México 2018. SCIAN México 2018- Clasificación Industrial Internacional Uniforme Rev. 4, CIIU Rev. El SCIAN México 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, y con ello contribuir a la de la región de América del Norte



Características



La carne es uno de los alimentos básicos en cualquier dieta, a excepción de aquellas que apuestan por el vegetarianismo o veganismo. Como cualquier género, existen diferentes tipos de carne, en función del animal del que se obtiene y de algunos

4.3. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE

Es importante resaltar el contenido de grasa de las carnes, 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". Los lípidos son sustancias químicamente muy diversas, constituidas fundamentalmente por átomos de C, H y O además de presentar N, P y en menor cantidad



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.



DERIVADOS CÁRNICOS METIDOS A TRATAMIENTO



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. Envoltorio sellado o recipiente que contiene un producto, generalmente en cantidad adecuada para su venta al público o en tamaño institucional



TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

4.6. Tipos de envase

Vidrio, Metal (acero y/o aluminio), Papel y cartón, Plásticos sintéticos, Plásticos biodegradables, Materiales compuestos / laminados, Plásticos biodegradables, entre otros.

X

X



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: almacenamiento y transporte, simbología, normativas, etc. Consideraciones generales en el desarrollo de un envase.

X

^

v

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.

X

^

v

4.9. Alimentos transgénicos

Muchos alimentos con propiedades funcionales están siendo estudiados e investigados por científicos de todo el mundo. Entre ellos destaca: la soja con contenido elevado de bioflavonoides, el ácido oleico, omega 3; granos oleaginosos enriquecidos con ácido esteárico; papa con mayores niveles de aminoácidos esenciales; tomate con un elevado contenido de licopeno con propiedad antioxidante que ayuda a prevenir el cáncer y enfermedades del corazón; arroz con un mayor contenido de beta caroteno, que estimula la producción de vitamina A; arroz, trigo y alubias con más hierro, importante para combatir la anemia.

LOS ALIMENTOS TRANSGÉNICOS



Lic. Richard Alberto Lopez Casanova

X

4.10.- Productos nutraceuticos

Un compuesto nutraceutico 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

5.



X

<

>

AUTOR:UDS FECHA:2025 TITULO: BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, pag a 101- 120