



Mi Universidad

Súper nota

Nombre del Alumno : Heidi Lizbeth Méndez Hernández

Nombre del tema: Tecnología de los alimentos derivados de la carne

Parcial : Tercer Parcial

Nombre de la Materia: Biotecnología de los Alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutricion

Cuatrimestre: Tercero

BIOTECNOLOGIA

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

4.1.-Definición y clasificación de la carne

- Definición: tejido animal muscular y otros componentes para consumo humano.
- Clasificación:
- Especie animal (roja, blanca, rosada)
- Edad del animal
- Sexo
- Sistema de explotación
- Localización geográfica

Inspección y Sacrificio

- Inspección ante-mortem y post-mortem
- Sacrificio: técnicas como Halal y Kosher

Propiedades

- Composición: proteínas, grasas, agua
- Calidad microbiológica: presencia de microorganismos



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.



4.3. Características nutricionales y sensoriales de la carne

La grasa presente en las canales se clasifica de acuerdo a su localización anatómica de la manera siguiente: Grasa renal. Es la grasa que se deposita alrededor de las vísceras renales. Por proximidad, en esta grasa se incluye la grasa pélvica, denominándose al conjunto grasa pelviorrenal.



4.4. Derivados cárnicos

Productos cárnicos crudos
Productos cárnicos tratados con calor.
Productos cárnicos embutidos y moldeados
Piezas íntegras curadas y ahumadas
Productos cárnicos semielaborados
Conservas cárnicas
Semiconservas cárnicas
Conservas cárnicas tropicales.



4.5. Envasado de alimentos

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



4.6. Tipos de envase

Vidrio

Metal (acero y/o aluminio)

Papel y cartón

Fases reutilizables: Un ejemplo de ellos son las botellas de vidrio, que pueden rellenarse.

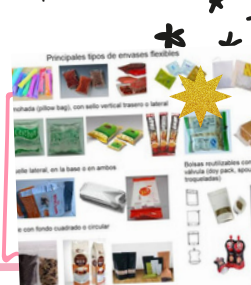
Los costes de reutilización están relacionados con los de recogida y lavado.

- Envase para material reciclado o químico: Envase de vidrio, metal, papel, plástico.

Las instalaciones son costosas dependiendo del coste de recolección y selección.

- Envases destinados a la incineración: Se realiza con ellos el reciclado energético, con recuperación de energía (papel, cartón y plásticos).

Especialmente útil para materiales



BIOTECNOLOGIA

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

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.



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 cuando se modifica la composición característica de un alimento — mediante la sustitución de sus ingredientes habituales por materia prima de menor precio— sin indicarlo en el etiquetado pueden originarse problemas de salud, como por ejemplo reacciones alérgicas, o conflictos religiosos y/ o culturales entre los consumidores, EPA (environmental Protection Agency).



4.10.- Productos nutraceuticos

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. Por tanto, se diferencian de los medicamentos, ya que estos suelen ser productos de síntesis y no tienen en su mayoría un origen biológico



Autor : UDS Fecha : 2025 Título: Antología de biotecnología de los alimentos pág. 101-120"