



Mi Universidad

SUPER NOTA

Roberta Jocelyn Aguilar García

“TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE”

Unidad IV

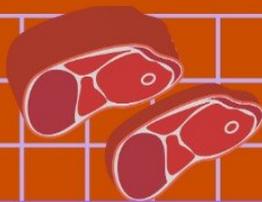
BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Luz Elena Cervantes Monroy

Licenciatura en Nutrición

Tercer Cuatrimestre

Comitán de Domínguez, Chiapas a 25 de Julio de 2025



TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

UNIDAD IV



CARNE

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



FACTORES ANTE-MORTEM

Procedimiento el cual se lleva a cabo por el personal competente en animales vivos con el objetivo de emitir un dictamen sobre su inocuidad y salubridad para su destino.



CARNES ROJAS

Poseen un tejido conjuntivo diferenciado, color marcado por la mayor cantidad de hemoglobina. Se encuentra en animales adultos, vaca, buey, caballo, en algunas aves como pato, avestruz, etc.



CARNES BLANCAS

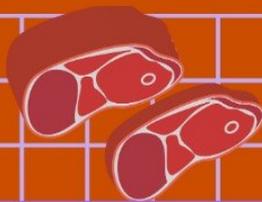
Poseen un escaso tejido conjuntivo y un bajo contenido de hemoglobina, además de ser de fácil digestión. Las contienen animales jóvenes como la ternera, cordero, lencha, conejo, etc...



CARNES ROSADAS

Proveniente de animales ricos en materia grasa entre sus fibras musculares, como el cerdo.





TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

UNIDAD IV



CLASIFICACIÓN DE LA CARNE PROCEDENTE DE GANADO BOVINO

a) La raza: Se realiza hincapié en el ganado bovino. Ya que existen diferencias entre el ganado bovino para la producción de carne y leche.



CLASIFICACIÓN DE LA CARNE PROCEDENTE DE GANADO BOVINO

b) La edad del animal:

Terñera lechal: se encuentra que el animal sacrificado antes de los 6 meses y alimentado solo con leche, con un peso inferior a 160 kg posee un color rosa pálido.



Edad

< 8 meses
< 12 meses
< 24 meses
< 48 meses
> 48 meses



CLASIFICACIÓN DE LA CARNE PROCEDENTE DE GANADO BOVINO

b) La edad animal:

Ternero Pastenco: sacrificado entre 8 y 11 meses. Su peso en canal está entre los 180 y 240 kg.



CLASIFICACIÓN DE LA CARNE PROCEDENTE DE GANADO BOVINO

e) Sexo: Es poco utilizado como calificativo concreto de la carne por sí solo, pero se usa más combinado con otros criterios ante-mortem como la especie y/o la edad.



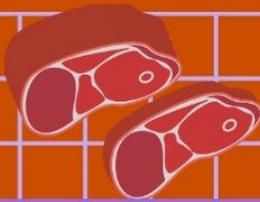
Color de la res	Sexo
blanca	Indistinto
	Indistinto
	Indistinto
	Macho c
	Mach



SACRIFICIO Y FAENADO

El faenado de los animales de abasto debe realizarse en mataderos que cuenten con la autorización sanitaria de funcionamiento vigente y registro del SENASA.





TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

UNIDAD IV



HALAL

Consiste en una incisión con un cuchillo afilado rápida y profundamente en el cuello, cortando la vena yugular y la arteria carótida de ambos lados, pero dejando intacta la espina dorsal.



KOSHER

El corte debe ser único y debe seccionar los vasos y tráquea y efectuando por un matarife religioso, un matarife "Shochet".



IMPC

Facilitan el comercio al mayoreo, proporcionando una herramienta para puntualizar mejor las especificaciones de los productos cárnicos.



COMPONENTES DE LA CARNE

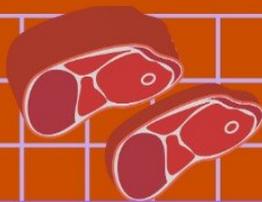
proteína (16-22%), grasa (1-15%) y agua (65-80%), grasa en aves (<2,5%)



CÁLIDAD MICROBIOLÓGICA

Gram negativas, Gram positivas, hongos como Penicillium, thamnidium o geotrichum y levaduras como: Candida, geotrichoides o rhodotorula.





TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

UNIDAD IV



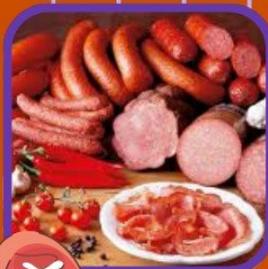
PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS

Aquellos sometidos a un proceso tecnológico que no incluye tratamiento térmico. Productos elaborados con carne y grasa molidas, con adición o no de subproductos y/o aditivos permitidos, embutidos.



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

Elaborados con un tipo de carne o una mezcla de más carnes y grasa, molidas/picadas, crudas o cocinadas, con adición o no de subproductos y colocados en tripas naturales o artificiales.



PIEZAS ÍNTEGRAS CURADAS Y AHUMADAS

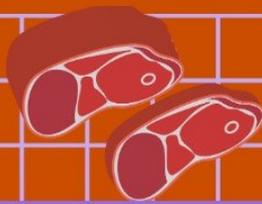
Elaborados con piezas anatómicas íntegras y aditivos permitidos, con adición o no de extensores, en los que los procesos de ahumado, curado y cocción tienen un papel principal.



PRODUCTOS CÁRNICOS SEMIELABORADOS

Elaborados con carne molida o picada o en piezas, con adición o no de tejido graso, subproductos, extensores y aditivos permitidos, que han recibido un tratamiento térmico durante su elaboración.





TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

UNIDAD IV



CONSERVAS CÁRNICAS

Se tratan adecuadamente con calor en envases cerrados, herméticos, que pueden ser latas, pomos, tripas artificiales o bolsas de materiales flexibles y que pueden ser almacenados por un largo tiempo.



SEMICONSERVAS CÁRNICAS

Se someten a un proceso de pasteurización y que generalmente tienen una durabilidad de 6 meses almacenadas por debajo de 5 °C.



TRES-CUARTOS CONSERVAS CÁRNICAS

Reciben un tratamiento de esterilización a temperaturas entre 106 y 112 °C hasta alcanzar un F0 entre 0,6 y 0,8.



PROTEÍNAS LÁCTEAS

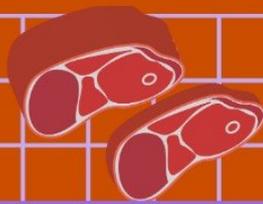
Caseína, de cuajo, ácida, caseinato de Na, caseinato de Ca, proteínas de suero.



GELATINAS (VACUNA O PORCINA)

De uso comercial están compuestas por: 84-90% de proteínas, 8-12% agua y 2-4% sales minerales.





TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

UNIDAD IV



PLASMA (VACUNO O PORCINO)

Sus propiedades son: buen emulsificante, presenta excelente capacidad de retención de agua, 100% soluble y tiene capacidad gelificante.



PROTEÍNA DE CERDO

Proveniente de recortes grasos. El colágeno forma una matriz, la cual retiene grasa, agua y otros componentes.



Producto (cantidad de 100g)	Calorías	Grasa	Calorías por g
Carne magra			
Filete de pollo sin grasa	140	3.1	11
Filete de pollo con piel	142	7	10
Filete de pollo con piel	136	8.5	10
Carne magra de cerdo			
Chuleta de cerdo	139	6.1	11
Chuleta asada	144	5.7	10
Chuleta de cerdo	140	6.2	10
Chuleta de cerdo de cerdo	132	6.6	10
Carne magra de vaca			
Carne magra	132	6.8	11
Laminado superior	148	7.3	10
Filete de vaca	139	6.1	11
Resaca			
Resaca	89	0.7	10
Salmon	137	1.1	10



TIPOS DE ENVASE

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



SELECCIÓN DEL TIPO DE ENVASE

Técnicos/Tecnológicos, Microbiológicos y sanitarios, Mercadológicos, Sociológicos, Económicos, Legales, Logísticos, otros.



PRODUCTOS NUTRACEÚTICOS

Se puede definir como un suplemento dietético, presentado en una matriz no alimenticia (pildoras, cápsulas, polvo, etc.), de una sustancia natural bioactiva concentrada.



BIBLIOGRAFÍA

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/f2d1b5a9488cbfaae28c6163cc940cd1-LC-LNU303%20BIOTECNOLOG%C3%8DA.pdf>

PÁGINAS CONSULTADAS 101-120