



Mi Universidad

Nombre del Alumno: Nancy Gabriela Hernández Méndez

Nombre del tema: súper 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°

4.1 concepto y clasificación de carne

La carne es el tejido muscular de animales sacrificados para el consumo humano.

Clasificación

- Carnes rojas
- Carnes blancas
- Carnes rosadas

Procedente de ganado bovino: raza, edad animal, sexo.



4.2 clasificación general de la industria mexicana de la carne

El scian México 2018 clasifica las carnes por:

- Explotación de bovinos para la producción conjunta de leche y carne
- Explotación de bovinos para otros propósitos
- Explotación de porcinos en granja
- Explotación de porcinos en traspatio
- Explotación de gallinas para la producción huevos fértil
- Explotación de gallinas para huevo en plato
- Explotación de ovinos, caprino piscicultura y otra acuicultura



4.3 características nutricionales y sensoriales de la carne

Proteínas: entre un 16 y 22% la cantidad y calidad de estas dependen de la especie y la zona del animal

Grasas: el contenido graso de las carnes varías entre un 2% y el 26% dependiendo del animal

Hidratos de carbono: las carnes presentan una cantidad insignificante de hígado 6%

Minerales: el hierro y fosforo tiene relevancia nutricional

PROPIEDADES DE LA CARNE

- La carne proporciona proteínas, grasas, vitaminas y minerales: fósforo, hierro y zinc.
- Solamente los alimentos de origen animal contienen vitamina B12
- La carne blanca es la más adecuada y la roja se debería evitar
- La carne se debe acompañar de alimentos antioxidantes, como frutas, verduras y hierbas aromáticas
- Las personas vegetarianas no comen carne.



4.4 derivados cárnicos

- Productos cárnicos crudos
- Productos cárnicos tratados con calor
- Productos cárnicos embutidos y moldeados
- Piezas integrales curadas y ahumadas
- Productos cárnicos semielaborados
- Conservas cárnicas
- Semiconserva cárnica
- Tres-cuatro conservas cárnicas
- Productos cárnicos auto-estables
- Conservas cárnicas tropicales



4.5 envasado de alimentos

Posee las siguientes características:

- Permitir la protección e identificación del producto
- Que se ajuste a las unidades de carga
- Que cumpla con las legislaciones vigentes
- Que se precio sea el adecuado
- Que sea resistente



4.6 tipos de envase

Vidrio, metal, papel y cartón, plásticos sintéticos, plásticos de biodegradables, materiales compuestos, envases activos, nanocomposites, envases degradables, envases comestibles



4.7 selección del tipo de envase

Para la selección:

- Costos
- Color
- Forma



4.8 estudios de biotecnología de interés en nutrición

Proporcionan beneficios inmensos teniendo en cuenta grandes posibilidades de solucionar muchos problemas de mala nutrición y hambre mundiales en la medida en optimizan la calidad nutricional de los alimentos



4.9 alimentos transgénicos

Muchos alimentos con propiedades funcionales están siendo estudiados e investigados por científicos de todo el mundo.

Entre ellos:

Soja, granos oleaginosos, tomate



4.10 productos nutraceuticos

Se define como un suplemento dietético presentado en una matriz no alimenticia (píldoras, capsulas, polvo) de una sustancia natural bioactiva concentrada presente usualmente en los alimentos y que tomada en dosis superior a la existencia de esos alimentos

