Mi Universidad

Súper nota

Dafne Jaqueline Martínez Rodríguez

Tecnología de los alimentos derivados de la carne

IV Parcial

Biotecnología de los alimentos

Luz Elena Cervantes Monroy

Licenciatura en nutrición

IIICuatrimestre

Scanned with CamScanner

TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

Se refiere al tejido animal, principalmente muscular, pero que también puede incluir grasa, hueso, nervios y tejido conectivo, obtenido de animales (mamíferos, aves, peces, reptiles, anfibios, insectos y otros invertebrados) y su clasificación es: carnes rojas, carnes blancas y carnes rosadas

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.

Siendo el tejido lipídico el componente mayoritario de lo que comúnmente se denomina "grasa", las grasas naturales de la carne están constituidas principalmente por triglicéridos mixtos. Y se clasifica en grasas saturadas y grasas insaturadas

Los derivados cárnicos son: Productos cárnicos crudos, Productos cárnicos tratados con calor, Productos cárnicos embutidos y moldeados, Piezas integras curadas y ahumadas, Productos cárnicos semielaborados, Conservas cárnicas, Semiconservas cárnicas, entre otros

Las funciones del envasado de alimentos son: acondicionar, proteger, contener, conservar, identificar e informar y algunas características son: Permitir la protección e identificación del producto, que se ajuste a las unidades de carga y distribución del producto, que sea resistente a las manipulaciones, transporte y distribución comercial.

Algunos tipos de envase son: vidrio, metal, papel y cartó,plásticos sintético, plásticos biodegradables, Materiales compuestos / laminados, envases activos e inteligentes y nanocomposites

Para la selección de envases los aspectos 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.

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.

Scanned with CamScanner

TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

La ingeniería genética tiene una importante función al tratarse del perfeccionamiento y mejoramiento de alimentos funcionales. La biotecnología es una ciencia multidisciplinaria que se basa en la obtención de bienes y servicios utilizando los procesos biológicos y el conocimiento sobre las propiedades de los seres vivos.

Un compuesto nutracéutico 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.

Scanned with CamScanner

REFERENCIA: libro de antología UDS, Biotecnología de los alimentos (2025)

Scanned with CamScanner