

Guía de trabajo Práctico

Alimentos Cárneos y afines

1. Qué diferencia existe entre músculo y carne?
2. Complete el siguiente cuadro con los cambios producidos en el músculo durante su pasaje a carne:

	Ante-mortem	Rigor mortis	Maduración
Actina y miosina			
pH			
ATP			

3. Qué diferencias existen entre la estructura del músculo vacuno y la del pescado? Qué propiedades sensoriales le confiere el tejido conjuntivo a la carne?
4. Qué diferencias hay entre achuras, vísceras y menudos? Consulte el CAA
5. Como se define a carne mecanizadas en el CAA? Qué vida útil tiene este producto? Qué condiciones debe reunir para ser aptas para consumo? En qué tipo de alimentos se pueden utilizar como materia prima?
6. Complete si la cantidad de grasa en un animal vacuno ↑ (aumenta) o ↓(disminuye), según corresponda:

Mayor edad		Macho		Raza lechera	
------------	--	-------	--	--------------	--

7. Complete el siguiente cuadro:

ALIMENTO	VALOR BIOLÓGICO	AA LIMITANTES
Carne vacuna		
Huevo		
Carne de pescado		

8. Complete el siguiente cuadro con las determinaciones que realizaría para establecer el estado higiénico sanitario de una carne

DETERMINACIÓN	FUNDAMENTO

9. Complete el siguiente cuadro:

	PSE	DFD
Características sensoriales		
pH		
Uso		

10. Realice un cuadro indicando fundamento e importancia de las siguientes determinaciones

DETERMINACIÓN	FUNDAMENTO
Sulfhídrico	
Reacción de Eber	
NBV	
Grasa	
Reacción de indol	

Kreiss	
--------	--

11. Mencione la definición y clasificación establecida por el CAA para animales de caza.
12. Qué es un pollo refrigerado? Consulte CAA
13. Mencione la definición de huevo fresco establecida en el CAA
14. Mencione las determinaciones que se realizan sobre huevo fresco y las que se llevan a cabo sobre huevos refrigerados para determinar su aptitud para consumo.
15. Complete el siguiente cuadro:

	Proteína	Función	Destrucción
Yema			
Clara			
Cáscara			