

Apuntes:

Concepto de BPM, Inocuidad, inocuidad alimentaria calidad alimentaria, carne según FAO y Codex, tipos de tejido en la carne. Composición química de la carne

Elaborar el diagrama de conversión de carne

Resumen de temas: pH, acidez titulable, humedad, cenizas y determinación de cloruros

Ciencia y tecnología de Carnes

Hui/Guerrero/Rosmini

P. 23

A que se debe un pH alto en la carne?

Cual sería su valor?

Que favorece un pH alto?

Que ocurre con el pH en la carne de cerdo?

p.139

De que depende la dureza de la carne?

p.141

Que organismos crecen en la carne a bajas temperaturas?

p.300

Copiar tabla 2.

Microbiología alimentaria

Pascual, Calderón

Editorial Díaz de Santos

P 224

Protocolo de análisis microbiológico

Preparación de muestra para su análisis

Resumen de

Capitulo 9

Capitulo 10

Capítulo 12

Análisis sensorial de los Alimentos

Sancho, Bota y Castro

Editorial Alfaomega

P 223

Cuadro 13.1

Escala de referencia didáctica para algunos descriptores de textura

PDF Análisis sensorial en carne

Figura 1. Diagrama general de pruebas sensoriales

Definir características de cada prueba

Tabla 1. Vocabulario específico según atributo y especie

Resumen Preparación de muestras de carne y productos cárnicos para análisis sensorial

Manual de prácticas. Corregido

1. Portada
2. Índice
3. Introducción
4. Objetivo
5. Transcribir cada práctica de las realizadas durante el semestre con los 10 puntos solicitados en cada una
6. Microbiología
 - Introducción
 - Características de cada microorganismo
 - Morfología
 - Condiciones de crecimiento
 - Condiciones de eliminación
 - 4 imágenes de prácticas realizadas
 - 6 imágenes de internet como referencia