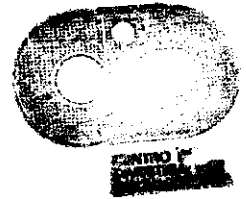


128303

14 JUN 1995

MANUAL DE BIOQUIMICA Y TECNOLOGIA DE LA CARNE



Autores:

BERTA CARBALLO

GUILLERMO LOPEZ DE TORRE

Servicio de Investigación Agraria
de la Junta de Extremadura

INDICE

	Pág.
AGRADECIMIENTOS	7
AUTORES	8
PROLOGO	13
BIOQUIMICA DE LA CARNE (Primera Parte)	15
1. MUSCULO CARNICO	15
2. FIBRA MUSCULAR ESTRIADA	19
3. COMPOSICION DEL MUSCULO ESTRIADO	21
4. PROTEINAS	21
4.1. Clasificación de las proteínas	22
4.2. Determinación de proteínas del músculo	31
4.3. Propiedades funcionales de las proteínas cárnicas ..	32
4.3.1. Capacidad de retención de agua	32
4.3.2. Capacidad de emulsión de las proteínas cár- nicas	37
4.3.3. Capacidad de gelificación	41
5. LIPIDOS	42
5.1. Clasificación de los lípidos de la carne	43
5.2. Factores de alteración de las grasas de la carne ..	45
5.3. Influencia de los lípidos en los productos cárnicos cu- rados	47
5.4. Análisis de lípidos	47
6. ENZIMAS PRESENTES EN EL MUSCULO	48
6.1. Enzimas mitocondriales	49
6.2. Enzimas lisosómicas	50
6.3. Enzimas peroxisómicas	50
6.4. Otras enzimas	51
6.5. Análisis de enzimas. Actividad	51
7. CONTRACCION MUSCULAR. IMPORTANCIA EN LA MADURACION DE LA CARNE	52

8.2.	Productos cárnicos crudos curados. Química del curado	112
8.2.1.	Importancia del uso de los nitritos	116
8.3.	Productos cárnicos crudos curados y envasados. Embutidos curados	118
8.3.1.	Operaciones básicas de la elaboración de embutidos curados	119
8.3.2.	Bioquímica del curado	128
8.4.	Salazones cárnicas curadas: jamones curados	130
8.4.1.	Clasificación de los jamones curados españoles	130
8.4.2.	Factores que afectan la calidad del jamón curado	131
8.4.3.	Normalización de la calidad de la carne de jamón curado	131
8.4.4.	Operaciones básicas de la línea de fabricación del jamón curado	131
8.4.5.	Bioquímica del curado del jamón	133
8.5.	Productos cárnicos cocidos	133
8.5.1.	Productos cárnicos cocidos elaborados a base de pasta fina	133
8.5.1.1.	Salchichas	134
8.5.1.2.	Patés	144
8.5.2.	Productos cocidos enteros: jamón y paletas cocidos	147
8.5.2.1.	Línea de fabricación de cocidos enteros	148
8.5.2.2.	Diferentes sistemas para realizar el tratamiento térmico	151
8.5.2.3.	Jamón cocido merma cero	152
9.	PARASITOS DE LOS DERIVADOS CARNICOS	152
9.1.	Riesgos de parasitismo en el jamón curado	153
9.2.	Medidas preventivas y lucha contra los parásitos en carne	156
10.	PROTOCOLO DE HIEGENE Y LIMPIEZA DE LAS INDUSTRIAS CARNICAS	158
	BIBLIOGRAFIA	161

