|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Slide de diapositivas (Títulos)** | | |
| **Indicaciones** | * Título o subtítulo de la temática que se aborda * Colocar una breve descripción del tema que se aborda en el slide * Colocar el texto que va en cada diapositiva según el formato instruccional * Máximo 8 slide | |
| **Título** | **Defectos de color** | |
| **Texto descriptivo** | El color de un embutido es un indicador visual de su calidad y frescura, influyendo directamente en la aceptación del producto por parte del consumidor. A continuación, se detallan los defectos de color más comunes en los embutidos crudos y sus posibles causas. | |
| **Título** | **Texto** | **Imagen (obligatoria)** |
| Enrojecimiento defectuoso y mala conservación del color | Puede ser causado por la ausencia de nitrito potásico o sal curante. También ocurre cuando se usa más grasa que carne, lo que genera embutidos pálidos. | <https://www.freepik.es/fotos-premium/fabrica-carne-produccion-embutidos-carnes_30462923.htm#fromView=search&page=1&position=15&uuid=d97dae0d-a32a-4f19-a5af-5adeee653105&query=ausencia+de+nitrito+curante+en+los+embutidos> |
| Superficie de corte borrosa y desviado | Si el picado de la carne no es limpio, el embutido puede presentar una textura desordenada y pérdida de líquidos. | <https://www.freepik.es/foto-gratis/vista-superior-deliciosa-carne-cerdo-fresca-sobre-mesa_6845315.htm#fromView=search&page=1&position=22&uuid=d97dae0d-a32a-4f19-a5af-5adeee653105&query=ausencia+de+nitrito+curante+en+los+embutidos> |
| Aspecto marmóreo y color oscuro | Se genera al usar carne de animales viejos o mal sangrados, lo que da un tono oscuro o violeta. También ocurre con trozos de carne desecados en la superficie. | <https://www.freepik.es/fotos-premium/salchichas-sangre-entera-bandeja-metal-salchichas-sangre-tradicionales-letonia_31732391.htm#fromView=search&page=4&position=32&uuid=900a334d-669a-4a99-a4b0-c60083987110&query=aspecto+mamoreo+u+oscuro+en+el+embutido> |
| Coloraciones internas | Algunos embutidos pueden desarrollar variaciones de color en su interior debido a procesos químicos o microbiológicos. | <https://www.freepik.es/fotos-premium/chorizo-portugues-ahumado-sobre-ceramica-negra_8298273.htm#fromView=search&page=4&position=39&uuid=900a334d-669a-4a99-a4b0-c60083987110&query=aspecto+mamoreo+u+oscuro+en+el+embutido> |