

Control de calidad de productos cárnicos

Síntesis: Generalidades de la carne y sus derivados



El control de la calidad en la industria cárnica comprende diversos aspectos fundamentales como el estudio de las generalidades de la carne y sus derivados. La cadena productiva inicia con la cría y levante tanto de ganado vacuno, ovino, caprino y porcino como de aves de corral, diferenciados cada uno en su composición y características sensoriales. El proceso continúa con el sacrificio, corte, procesamiento y conserva de estos para la producción de carnes, subproductos y de productos cárnicos derivados. La transformación de la carne en productos cárnicos derivados implica procesos de mezcla, acondicionamiento, cocción, escaldado y maduración, entre otros. El uso de ingredientes no cárnicos y de aditivos permitidos es importante para mantener y conservar las propiedades nutricionales y organolépticas de los productos cárnicos además de aumentar su vida útil. La industria cárnica y los procesos de elaboración, conservación y transporte de derivados de la carne están regulados normativamente en el país a través de decretos, resoluciones y Normas Técnicas Colombianas, que establecen los requisitos técnicos y sanitarios que deben cumplir los productores. Las Buenas Prácticas de Manufactura son un componente clave para garantizar la inocuidad y la calidad de la carne y sus derivados en toda la cadena de producción.

