

1

DE MÚSCULO A CARNE

Curso Anatomía y Fisiología Animal
2010

Ing. Agr. Hugo Petrocelli
Profesor Agregado
Dpto. Producción Animal y Pasturas
Fisiología y Reproducción

2

Transformación de músculo a carne (1)

Proceso Industrial

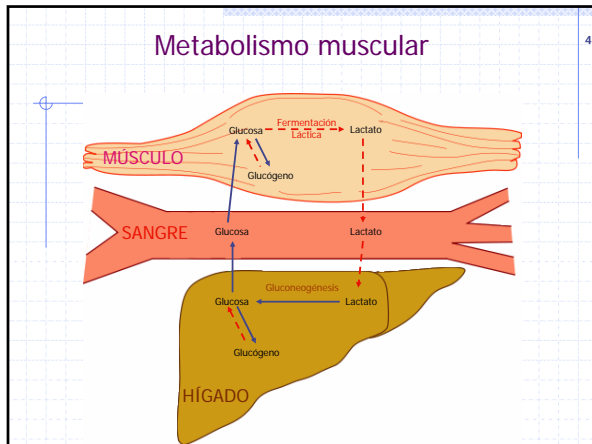
- ◆ **Etapa 1era: muerte del animal**
 - Ingreso a Planta: espera y lavado.
 - Inconciencia del animal.
 - Sacrificio por desangrado.
 - Eliminación del cuero.
 - Eviscerado, cabeza, medias carcasas, acabado.
 - Clasificación, enfriado.

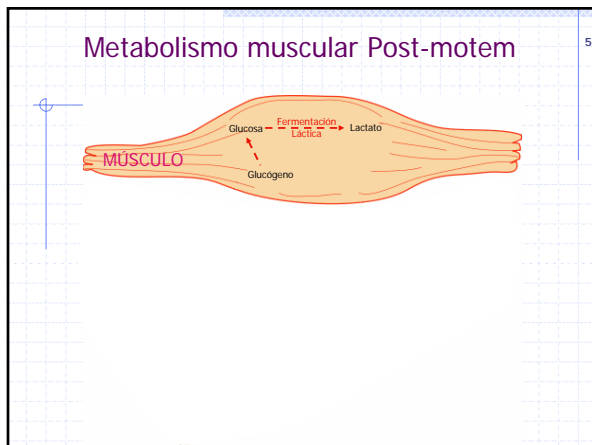
3

Transformación de músculo a carne (2)

- ◆ **Etapa 2da etapa: Rigor Mortis:**
 - Luego de muerto continúa la **contracción muscular**.
 - **No hay relajación por falta de energía.**
 - **El pH desciende aprox. 5.6- 5.8.**

Contracción irreversible del músculo después que en animal muere





Transformación de músculo a carne ⁽³⁾

◆ **Etapa 3ra: Maduración**

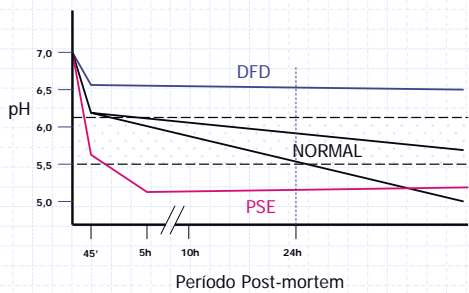
- pH da protección contra contaminación microbiana.
- El pH degrada las proteínas.
- La células se mueren y se liberan enzimas proteolíticas de los lisosomas.
- Se ablandan los puentes de actina y miosina.

Transformación de músculo a carne (4)

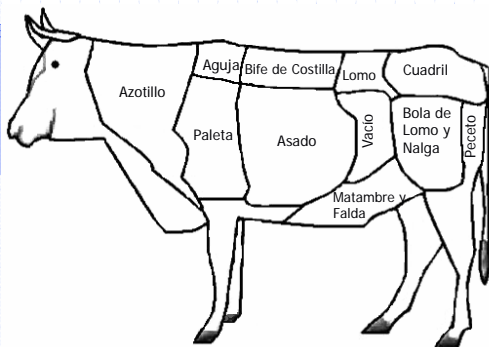
Clave para una buena maduración de la carne:

- LA CONCENTRACION DE GLUCOGENO EN LA CELULA MUSCULAR ANTES DEL SACRIFICIO
- Factores que lo disminuyen:
 - El estrés
 - La fiebre
 - El cansancio

pH FINAL – CALIDAD DE LA CARNE



Cortes Cárnicos



CORRALES DE ESPERA

10



LAVADO DE ANIMALES

11



BRETE DE ATURDIMIENTO

12




13

DESANGRADO



14

DESOLLE



15

SIERRA DE PECHO



SIERRA DE CANAL



16

ACABADOS: ANTERIOR Y POSTERIOR



17


CLASIFICACIÓN



18

19

LAVADO



20

CÁMARA PRE FRIO:



21

URUGUAY: PAÍS EXPORTADOR DE CARNE DE CALIDAD



PERCHÉ I CONSUMATORI
PIÙ ESIGENTI COMPRANO
LA CARNE URUGUAYANA?
