



UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA
FACULTAT DE VETERINÀRIA
DEPARTAMENT DE TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

CIENCIA i TECNOLOGIA de la CARN

5è.

1987-88

I. INTRODUCCIO

0. Bibliografia. Comentaris generals.

1. La producció i consum de carn al món, Espanya i Catalunya. Noves tendències en el consum de carn.

2. Canals de carn: qualitat, classificació, normalització. Especejament: normalització. Especejament en calent.

II. COMPOSICIO QUIMICA de la CARN i PRODUCTES CARNICS

3. Aigua. Aigua lligada i aigua lliure. a_w i HWC. Mètodes analítics. Influència de les sals i polifosfats.

4. Proteïnes. Sarcoplàsmiques, miofibrilars i del teixit connectiu. Mioglobina. Reguladores. Mètodes analítics.

5. Lípids. Acids grassos saturats i insaturats. Fosfolípids. Lipoproteïnes, Esterols i colesterol. Mètodes analítics.

6. Carbohidrats. Glucògen. Mucopolisacàrids.

7. Vitamines. Microelements. Sustàncies contaminants.

III. ESTRUCTURA i BIOQUIMICA del MUSCUL

8. Els feixos musculars. Sarcolema. Miofibrilles. Retícul sarcoplàsmic.

9. Bioquímica del múscul. Mecanisme cinètic de la contracció muscular. Relaxació.

10. Importància fisiològica del maneig abans del sacrifici. Sistemes d'aturament.

11. Rigor mortis. Influència dels tractaments previs. Estimulació elèctrica. Cold-shortening.

12. Metabolisme post-mortem. Canvis en les proteïnes. Maduració de la carn. Influència del pH. Carns PSE i DFD en el porcí.

IV. ALTRES TEIXITS D'IMPORTANCIA TECNOLÒGICA. SUBPRODUCTES.

13. Fetge. Ronyó. Intestins. Pell. Sang.

14. Subproductes.

V. QUALITAT de la CARN

15. Paràmetres d'avaluació de la qualitat.

16. Característiques organolèptiques. Qualitat del greix: oxidació i ranci-
desa.

17. Mètodes on-line per a la mesura de la qualitat.

18. Alteració microbiana de la carn. Contaminació endògena i exògena.

19. Fermentacions industrials en la indústria càrnica. Soques starters.

VI. CONSERVACIÓ. MAGATZAMENT. EMPAQUETAT.

20. Refrigeració. Congelació: cristallització. Descongelació: efecte de la
velocitat de descongelació.

21. Altres mètodes de conservació.

22. Magatzament de carn i productes càrnics. Empaquetat.

VII. PRODUCTES CÀRNICS CURATS.

23. El curat: matèries primeres; procés; additius; química i desenvolupa-
ment del color en el procés de curat.

24. Pernil. Embotits crusos. Altres productes crusos curats.

25. Defectes més corrents.

VIII. PRODUCTES CÀRNICS TRACTATS PER CALOR.

26. Salmorra humida. Matèries primeres. Procés i additius.

27. Pernil: cocció. Rendiments.

28. Pastes grolleres. Emulsions càrniques: estructura de les pastes fines.
29. Cuterat, embotit i cocció.
30. Defectes més corrents.
31. Fumat.

IX. LEGISLACIO i CONTROL de QUALITAT.

32. Llista positiva d'additius. Normes de qualitat.