# Carn i productes carnis

## (CTA, 2025-2026)

**ECTS:** 6 **SEMESTRE:** 1

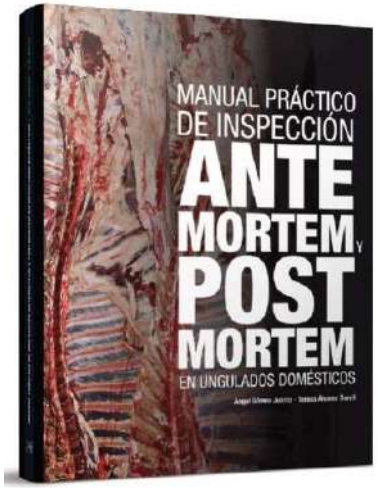
**PROFESSORA RESPONSABLE:** Montserrat Mor-Mur

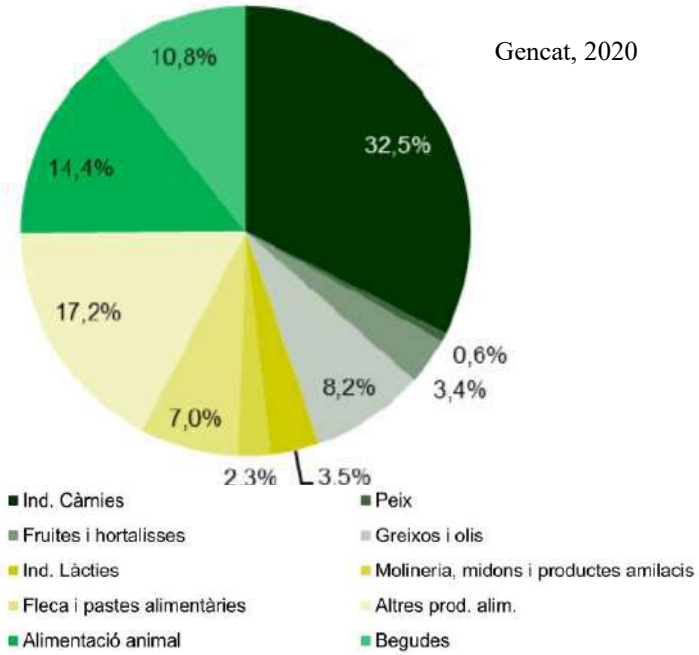
**Professor col·laborador:** Josep Yuste

# Carn i productes carnis (CTA, 2025-2026)

**OBJECTIUS :**

- Descriure les característiques principals d'un sector alimentari d'alt impacte:
  **nutritiu, econòmic** i **social**
  - ✓ **Prioritari en els sistemes d'inspecció i seguretat alimentària**
  - ✓ **Catalunya***:
    **23,6% consum alimentari / 31% volum negoci alimentari / balanç exportador positiu**
- Desenvolupar habilitats d'anàlisi, síntesi i presa de decisions



# Carn i productes carnis (CTA, 2025-2026)

**OBJECTIUS :**

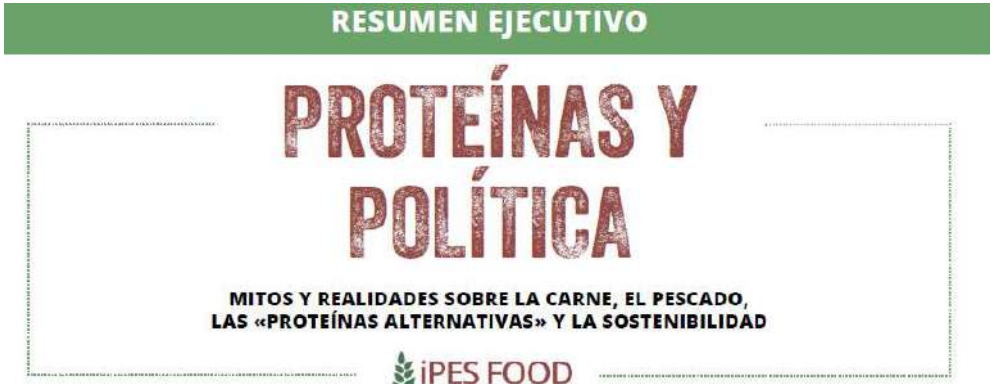
- Descriure les característiques principals d'un sector alimentari d'alt impacte
- Desenvolupar habilitats d'anàlisi, síntesi i presa de decisions

La ternera es el principal impulsor de la deforestación. Diseño de Daniel Rūthemann (dunkhell_1.618/Instagram) y copyright de Vegane Gesellschaft Schweiz (vegan.ch/Instagram).

# Carn i productes carnis (CTA, 2025-2026)

**OBJECTIUS :**

- Descriure les característiques principals d'un sector alimentari d'alt impacte
- Desenvolupar habilitats d'anàlisi, síntesi i presa de decisions




març del 2022

https://www.ipes-food.org/_img/upload/files/ProteinasResumenES.pdf

https://youtu.be/2UX7DuAFEqM

iPES FOOD

**ABOUT US**

IPES-Food - the International Panel of Experts on Sustainable Food Systems - brings together a diversity of expert voices to shape policy debates on how to reform food systems around the world.

https://ipes-food.org/

# Carn i productes carnis (CTA, 2025-2026)

**OBJECTIUS :**

- Descriure les característiques principals d'un sector alimentari d'alt impacte
- Desenvolupar habilitats d'anàlisi, síntesi i presa de decisions

/ New WHO factsheet: how can we tell if plant-based products are healthy?

## New WHO factsheet: how can we tell if plant-based products are healthy?

22 December 2021 | News release |Reading time: 2 min (654 words)

Many of these plant-based substitutes, also known as analogues, can be defined as ultra-processed foods (UPFs), which means they have a high energy density and tend to be high in sodium, saturated fat and free sugars, and lacking in dietary fibre and in vitamins and minerals found in unprocessed foods (including animal-based foods) and minimally processed plant-based foods.

### Health risks of meat analogues

Research has shown that frequent consumption of UPFs can lead to negative health impacts, including overweight, obesity and cardiometabolic risks; cancer, type 2 diabetes and cardiovascular diseases.

The situation is worrying as consumers are led to believe that products like plant-based UPFs are healthy when, in reality, they are not.

# Carn i productes carnis (CTA, 2025-2026)

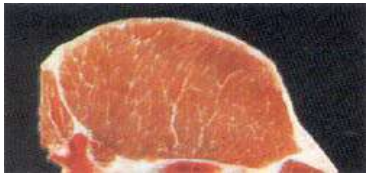
**DESCRIPCIÓ DEL CONTINGUT**

- Bioquímica del múscul després del sacrifici
- Propietats de la carn fresca
- Obtenció de derivats carnis

✓ **Classes amb participació activa dels estudiants**

✓ **Auto-aprenentatge amb discussió final**

PSE



Normal

DFD

# Carn i productes carnis (CTA, 2025-2026)

**PROGRAMACIÓ:**

**Hores de teoria: 31** **Hores practiques LAB: 8,5** **Planta pilot: 8,5** **PAUL: 4**

**Contingut Pràctiques:**

- Determinació de propietats característiques dels derivats carnis
- Elaboració d'un producte deshidratat-curat, un cuit gelificat, un cuit untable

**Contingut Seminaris**

- Descripció de derivats carnis
- Exposició i discussió dels resultats obtinguts a les pràctiques de planta i laboratori

| | Pit de pollastre | Pernil deshidr.-ferm. | Xoriço | Pernil cuit | Salsitxa cuita | Paté |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Humitat (%) | 75,52 | 45,30 | 39,16 | 74,44 | 62,12 | 40,22 |
| | 74,78 | 48,10 | 39,82 | 76,42 | 61,75 | 41,30 |
| | 75,83 | 52,98 | 40,85 | 72,23 | 62,18 | 39,55 |
| | **81,00** | 52,45 | 40,70 | 75,29 | 61,60 | 40,83 |
| | 74,22 | 45,66 | 42,92 | 75,14 | **66,10** | 39,22 |
| Proteïna (%) | **5,26** | 35,00 | **0,60** | | 13,00 | **0,52** |
| | **0,50** | **2,35** | **1,40** | **1,43** | **0,30** | **0,97** |
| | 19,25 | **13,22** | **22,43** | 17,12 | **1,10** | 9,19 |
| | **0,01** | **28,51** | **1,35** | **2,24** | | **0,86** |
| | **1,25** | 32,29 | **2,38** | **3,75** | **2,96** | **2,17** |
| Greix (%) | 1,84 | 14,39 | 31,58 | 3,78 | 19,05 | 43,95 |
| | | **4,70** | 35,76 | **2,26** | **9,58** | **12,40** |
| | **5,76** | **9,62** | 31,60 | 3,84 | 21,97 | 49,11 |
| | **2,85** | 14,60 | 31,65 | **7,14** | **27,97** | **61,23** |
| | 1,98 | **9,36** | 33,78 | 3,73 | 19,03 | 44,49 |

# Carn i productes carnis (CTA, 2025-2026)

**Fins el curs vinent. A reveure,**

*Montserrat Mor-Mur i Josep Yuste*