



Carn i productes carnis

(CTA, 2022-2023)

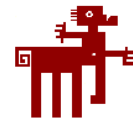
ECTS: 6 SEMESTRE: 1

PROFESSORA RESPONSABLE:

Montserrat Mor-Mur

Professor col·laborador:

Josep Yuste



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

Una ración de 50g contiene

ENERGÍA	AZÚCARES	GRASAS	GRASAS SATURADAS	SAL
41 Kcal	1,0g	0,5g	0,2g	1,1g
2%	1%	1%	1%	18%

De la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto (Basado en una dieta media de 2000 Kcal)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:
Valores medios por 100 g

Valor energético	81 Kcal / 339 KJ
Proteínas	14 g
Hidratos de carbono	4 g
De los cuales azúcares	2 g
Grasas	1 g
De los cuales ácidos grasos saturados	0,34 g
Fibra Alimentaria	0 g
Sodio	1,4 g

Consumir preferentemente antes del/otro. (ver fecha indicada)

ES 10.07765/BU CE

CENTRO DE ATENCIÓN AL CONSUMIDOR
Tel. 900-100-749

40906

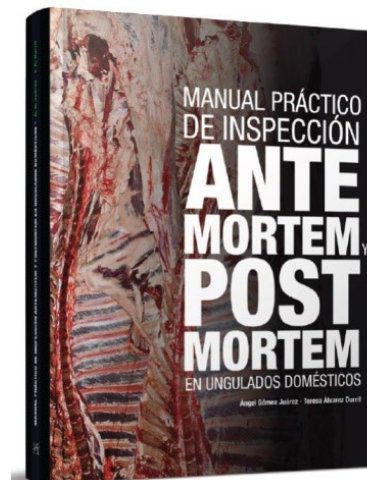
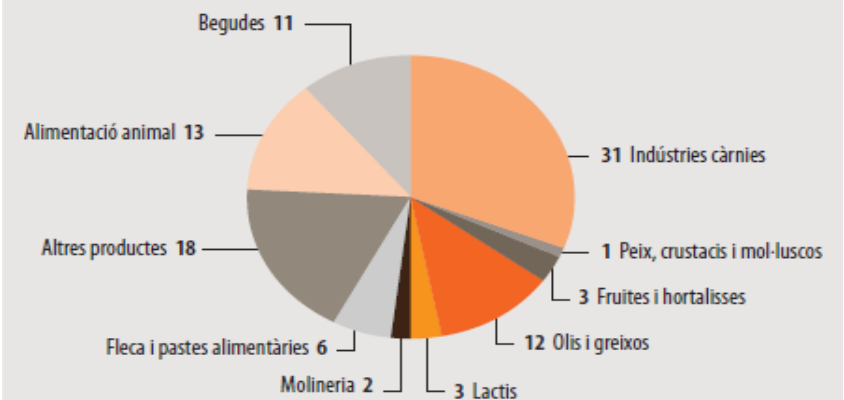


FIGURA 21. VOLUM DE NEGOCI. ANY 2017

Percentatge



Font: EEE.

Gencat, 2018



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

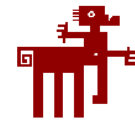


Normal



DFD





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



Fins el curs vinent. A reveure,
Montserrat Mor-Mur i Josep Yuste