

Ingresa

Ingredientes y Servicios en Alimentos.

Temario Curso Ingredientes en Productos Cárnicos Curados

I Información de Mercado

Cifras
Participantes
Tendencias

II Carne

Definiciones
Conversión de músculo a carne
Tipos de Carnes y como diferenciarlas
Características principales.
Contaminantes químicos
Criterios de aceptación y Rechazo

III Ingredientes No Cárnicos alcances y límites

Agua
Sal
Nitritos-sal de curación criterios de oxidación
Fosfatos
Colores
Sabores y condimentos
Antioxidantes
Conservadores
Proteínas Vegetales
Proteínas animales
Harinas y Almidones
Gomas y otros retenedores.

IV Procesos generales

Curación Lenta
Curación rápida

V Efectos y defectos en Embutidos

Revisión y algunas posibles soluciones en producto en tránsito y terminado

VI Regulaciones Gubernamentales