

Jornadas sobre “ANÁLISIS DE CARNE y PRODUCTOS CÁRNICOS”



Objetivos de las Jornadas:

Por un lado, los objetivos de estas jornadas son exponer, con un máximo de eficacia pedagógica, el significado y valoración de los análisis. Por otro, destacar los problemas legales y comerciales que en la industria de transformación de las carnes se pueden derivar de unas valoraciones deficientes de sus resultados.

La temática de cada jornada se ha fijado en función de las variables técnicas y analíticas que determinan las motivaciones de la valoración de la calidad de las carnes y los elaborados cárnicos.

Cabe destacar que:

- Se comentarán algunas de las terminologías que definen la calidad valorable de los productos cárnicos en países de la U.E. como Francia y Alemania (BEFFE, valores sobre HPD, etc...),,
- Se analizarán los argumentos que pueden permitir, de forma sencilla y económica, postular las vías para justificar la *shelf-life* de un producto cárnico.
- Se valorarán las limitaciones y errores presentes en la actual legislación española (BOE de nov.1979) de métodos de análisis de productos cárnicos.
- Se tendrá cuidado de valorar los cálculos para definir los tipos y porcentajes de carnes en un producto cárnico con el fin de poder detallar correctamente sus etiquetas comerciales.

PROGRAMA

Jornada 1

El Marco legislativo que regula los productos alimentarios establece diferentes parámetros microbiológicos y fisicoquímicos que deben controlarse por parte de los operadores económicos.

Aminoácidos, péptidos, proteínas, enzimas, nitrógeno no proteico, nitrógeno básico volátil, aminos biógenas, hidroxiprolina-colágena, tejido conjuntivo. Físico-química y cinética de sus reacciones
Significado técnico, comercial o legal de sus valores analíticos

Jornada 2

Grasas, ácidos grasos saturados-monoin saturados-poliinsaturados, acidez libre de las grasas, índice de peróxidos-antioxidantes, estabilidad química y enzimática de las grasas.
Significado técnico, comercial o legal de sus valores analíticos

Jornada 3

Hidratos de Carbono: almidones, dextrinas, azúcares reductores y no reductores. Estabilidad química y enzimática de los hidratos de carbono. Reacción de Maillard
Significado técnico, comercial o legal de sus valores analíticos

Jornada 4

Agua, naturaleza físico-química, pH, aw, valor HPD de los productos cárnicos, interacción físico-química del agua con los compuestos de las jornadas 1,2 y 3
Significado técnico, comercial o legal de sus valores analíticos

Jornadas sobre "ANÁLISIS DE CARNE y PRODUCTOS CÁRNICOS"



Jornada 5

Sales, naturaleza físico-química, funciones y límites de uso en la industria cárnica. Cloruro sódico, cloruro potásico, nitritos y nitratos, fosfatos, sulfitos, cenizas.
Significado técnico, comercial o legal de sus valores analíticos

HORARIO

9:15 - 9:45 Entrega de documentos

9:45 - 10:00 Presentación / Apertura

10:00 – 12:00 **Jornada**

12:00 – 12:30 Descanso / café

12:30 - 13:30 **Turno de preguntas / Coloquio**

Fechas de realización:

5 de abril- 12 de abril - 3 de mayo - 10 de mayo – 17 de mayo

LUGAR : Escuela de Ingeniería de Terrassa (EET - UPC) - C/ Colom, 1 - Terrassa

Persona de contacto: **Judith Crespiera Portabella**,
teléfono: **937398654** - Inscripción por email: info@cresca.upc.edu

Inscripción:

precio por jornada: **75 €**

precio por 3 jornadas: **180€**

precio por la todas las jornadas: **250€**

Para inscribirse debe rellenarse el formulario de inscripción y, una vez realizado el ingreso, enviar el correspondiente comprobante por email o fax.

No se admitirá ninguna inscripción sin esta documentación

Jornadas sobre "ANÁLISIS DE CARNE y PRODUCTOS CÁRNICOS"

Organizan :



Colaboran :

