1. ¿Que hace la miosina en el músculo?
2. ¿En que consiste el proceso de maduracion?
3. ¿Que es el rigor mortis? y sus 3 etapas.

SOLUCION

1. Es una de las encargadas en ayudar a eliminar el ATP del animal sacrificado. en canal. (acido lactico).

2. Es aquel proceso que ayuda a que la carne gane propiedades fisicas y organolepticas a la hora del consumo. Existen dos tipos, maduracion en seco que va desde 0° a 4° con una humedad relativa del 80% y maduracion al vacio en bolsa de polietileno.

3. Es la etapa por la que pasa toda canal luego de su sacrificio, la rigidez que toma la carne. Tiene 3 etapas.
   1. ante - rigor: Eliminacion del ATP
   2. Rigor - mortis: Rigidez de la carne
   3. Pos - Rigor: Cuando la canal queda apta para su transporte, comercializacion y consumo.

Edwin Javier Guzman Diaz 2664499

1 Que hace la miosina en el musculo

R/ es la que une la actina para generar la Contraccion muscular y es una proteina mas abundante del tejido muscular

2 En que consiste el proceso de maduracion

R// en la maduracion en seco y la maduracion al vacio

3 Que es el rigor mortis y sus tres etapa

R// es cuando el animal muere para el.

Pre- rigor

rigor mortis

post -rigor

1. ¿Que hace la miosina en el musculo?

R/ La miosina y la actina son las proteinas que se encuentran en el tejido muscular, las cuales se encuentran especialmente en los sarcomeros. su principal función es retener liquidos

2. ¿En que consiste el proceso de maduración?

R/ El proceso de maduración de la carne consiste en obtener una carne mucho mas jugosa y tierna, con sus caracteristicas mucho mas desarrolladas, con una buena textura, color y sabor a la hora de consumirla

3. ¿Que es el rigor mortis? y sus tres etapas

R/ El rigor mortis es un proceso que le ocurre al animal al instante en el que muere y sus cambios son los siguientes:
primero se detiene la respiración, empieza el proceso de glucolisis anaerobica, la sangre deja de transportar el azucar (la glucosa) el cual se empieza a producir acido lactico, el cuerpo deja de producir ATP (energia) lo cual empieza a disminuir con el paso del tiempo ocacionando la rigidez en los musculos de la carne, el pH empieza a bajar; estos son los cambios que le