FICHA TECNICA DEL PRODUCTO _ SERVICIO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN: CARNE DE CORDERO

UNIDAD DE MEDIDA: Kg

DESCRIPCIÓN GENERAL: Carne de Ovino, de animal macho o hembra

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN:

La carne de cordero por lo general se corresponde con corderos, tanto machos como hembras, que tienen menos de 300 días de vida, los cuales pueden pesar entre 5,5 y 30 kilos, dependiendo de su edad. Además están aquellos que pasados los 300 días reciben el nombre de carnero. La diferencia fundamental es que cuanto menos peso y más pequeños son, más tierna es su carne. El cordero, por sus diferentes propiedades como son su jugosidad, consistencia y suave textura, resulta un alimento sumamente exquisito. Su carne es nutritiva y de fácil digestión según su forma de preparación.

Características nutricionales:

Proteínas: Tiene proteínas de alto valor biológico, es decir que aporta todos los aminoácidos esenciales que el cuerpo no puede sintetizar. Éstas ayudan a la formación y reparación de tejidos, hormonas, entre las tantas funciones que intervienen.

Grasa: La carne de cordero criado bajo el sistema pastoril comparado con el criado bajo sistemas intensivos, resulta más magra, tiene un menor aporte de grasas saturadas y de colesterol (grasas asociadas a enfermedades cardiovasculares).

Asimismo, esta carne aporta una buena relación de grasas mono y poliinsaturadas entre las cuales se encuentran los ácidos grasos esenciales omega 3 y omega 6, que ayudan a prevenir problemas cardiacos, hipertensión y controlar el nivel de colesterol en sangre. Un dato a tener en cuenta es que el consumo de pastos por parte del animal le transmite ácidos grasos omega 3

Vitaminas: Aporta vitamina E cuya función es la de protección frente a diversos agentes químicos (actúa como antioxidante) y beta-carotenos (pro vitamina A), necesarios para el crecimiento, la reproducción, el desarrollo fetal y la respuesta inmune, y tienen acciones benéficas para la piel. Otras vitaminas presentes son las del grupo B (sobre todo vitamina B6 y B12) que cumplen funciones importantes: la B6 influye en desarrollo cerebral durante el embarazo y la infancia y colabora con la producción de anticuerpos, la B12 colabora en la formación de glóbulos rojos, y en el buen funcionamiento de las neuronas.

Minerales: Entre los más importantes, se encuentra el hierro (de mayor absorción respecto del que se encuentra en los vegetales), indispensable para la formación de glóbulos rojos. El zinc resulta importante para el buen funcionamiento de nuestro sistema inmunológico. También aporta potasio y fósforo. Cabe agregar que es una de las carnes con menor

contenido en sodio (97 mg/100 g), ideal para personas que mantienen una alimentación moderada en este mineral.

Calidad de la carne

Ph: Es la acidificación de la carne y es uno de los factores fundamentales que determinan la calidad final de la carne. Se ve influida por un gran número de factores que interactúan entre sí. Este es el factor que determinara las características organolépticas como el color, olor y terneza de la carne, como así también la capacidad de retención de agua que le dará jugosidad a la carne. Principalmente el proceso que se lleva a cabo durante el establecimiento del rigor mortis es la acidificación muscular. Durante este proceso el ph desciende desde valores aproximados de 7 o 7,3 hasta valores entre los 5,5 y 5,7 en las primeras 6 a 12 horas luego del sacrificio. Al acidificarse la carne disminuye la probabilidad de contaminación microbiana, siendo ello beneficioso para la conservación. Este proceso produce la degradación de ciertas fibras que son la que constituían el músculo, este proceso también facilita el darle una mayor terneza a la carne, luego de una buena maduración que es de aproximadamente 8 días.

CARNE DE CORDERO
Información Nutricional

Porciones por envase según peso neto		
1 Porción = 100 g.	100 g.	1 Porción
Energía (Kcal.)	155	155
Proteinas (g)	17	17
Grasas Totales (g)	9	9
Grasas saturadas (g)	4.3	4.3
Grasas Monoinsat. (g)	3	3
Grasas Poliinsat. (g)	0.6	0.6
Ac. Grasos Trans. (g)	0.1	0.1
Colesterol (mg)	73.2	73.2
H de C disponibles (g)	1.6	1.6
Azúcares Totales (g)	0.00	0.00
Sodio (mg)	72.3	72.3