

# TEMA 1. CONCEPTO DE CARNE, CALIDAD DE LA CARNE Y PROPIEDADES DE LA CARNE RESPONSABLES DE SU CALIDAD. CONTENIDOS BÁSICOS

## DEFINICIONES

### ▪ *CARNE Y CÁRNICO*

(Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española):

<http://buscon.rae.es/drae/>

#### **Carne**

(Del lat. *caro, carnis*).

1. f. Parte muscular del cuerpo de los animales.
2. f. carne comestible de vaca, ternera, cerdo, carnero, etc., y muy señaladamente la que se vende para el abasto común del pueblo.
3. f. Alimento consistente en todo o parte del cuerpo de un animal de la tierra o del aire, en contraposición a la comida de pescados y mariscos.
4. f. Parte mollar de la fruta, que está bajo la cáscara o el pellejo.
5. f. Parte material o corporal del hombre, considerada en oposición al espíritu.
6. f. Uno de los tres enemigos del alma, que, según el catecismo de la doctrina cristiana, inclina a la sensualidad y lascivia.

#### **Cárnico, ca:**

- Perteneciente o relativo a las carnes destinadas al consumo.

### ▪ *CALIDAD DE LA CÁRNE Y PROPIEDADES (EVALUABLES) DE LA CARNE RESPONSABLES DE SU CALIDAD*

#### **Calidad de la carne**

Conjunto de características o atributos de la carne, demandadas por el consumidor, de interés para los sectores productivos y de comercialización, y entendidas en un marco conjunto regulado por el Estado.

- Calidad higiénica y sanitaria
- Calidad sensorial
- Calidad funcional o tecnológica
- Calidad nutritiva
- Calidad afectiva o emocional

#### **Propiedades (intrínsecas) de la carne responsables de su calidad (quality traits)**

Parámetros o variables físicos, químicos/bioquímicos o microbiológicos de la carne (determinados mediante técnicas analíticas) relacionados con las características o atributos de calidad de la carne. Algunos de esos parámetros tienen un interés tecnológico especial y se los conoce como **propiedades responsables de su calidad funcional** o tecnológica (technological meat quality traits).

- **AMPLITUD Y MATICES DEL SIGNIFICADO DEL TÉRMINO “CARNE”. Conceptos genérico y específico.**

Las anteriores definiciones de carne corroboran el hecho de que hay un **concepto más específico** (definición número 1) y otro **más genérico** (definiciones 2 y 3) de carne.

¿Hasta dónde llega lo específico o lo genérico en el concepto de carne? Al igual que en otros conceptos no hay un límite claro, se debe determinar y matizar dentro de un marco concreto. Una forma posible de determinación, matización y calificación que vamos a seguir en esta asignatura es la siguiente:

#### ***Específico:***

El concepto específico de carne suele centrarse única y exclusivamente en el músculo de las canales de los animales de abasto o de caza (pudiendo incluir de forma minoritaria otros tejidos periféricos al músculo o internos al mismo, como tejido conectivo o grasa).

El pescado no suele entrar en el concepto específico de carne.

El concepto específico de carne excluye a la carne que haya sido sometida a tratamientos tecnológicos que vayan más allá de la reducción de tamaño, refrigeración, congelación y envasado para la venta). La adición de sal, el tratamiento térmico, el secado... son tratamientos a partir de los cuales se transforma la carne para obtener productos cárnicos<sup>1</sup>. De manera que un músculo sometido a salado ya no es carne, es un preparado cárnico (pensar en más ejemplos).

La legislación sobre etiquetado y publicidad de carne RD 1324/2002 define con números un concepto específico de carne declarar en las etiquetas los ingredientes cárnicos utilizados.

#### ***Genérico:***

Aquel concepto más amplio que el específico se puede considerar como genérico. Este concepto incluye al músculo y puede incluir ilimitadamente al resto de las partes comestibles de los animales de abasto: sangre, vísceras, grasa, piel, etc. También entran en este concepto el pescado, mariscos y moluscos y las partes del cuerpo de animales de abasto no utilizadas para el consumo humano.

El sentido genérico engloba tanto a la carne fresca como a la carne que ha sido procesada en los hogares o en las industrias: cocinada, secada, liofilizada, etc. Así el jamón serrano entra dentro del concepto genérico de carne.

#### **Calificativos o clasificaciones de la carne que ayudan a delimitar y matizar en concepto de carne**

A la carne desde el punto de vista genérico o específico se la pueden atribuir diversas clasificaciones, calificaciones o categorías según múltiples criterios basados en factores a) ante-mortem (genética, manejo), b) post-mortem; o sin especificar factores ante y post mortem, propiedades de composición u otras propiedades intrínsecas de la carne.

---

<sup>1</sup> El producto cárnico incluye un procesado que va más allá de la reducción de tamaño, refrigeración, congelación y envasado para la venta). La adición de sal, el tratamiento térmico, el secado... son tratamientos a partir de los cuales se obtienen productos cárnicos.