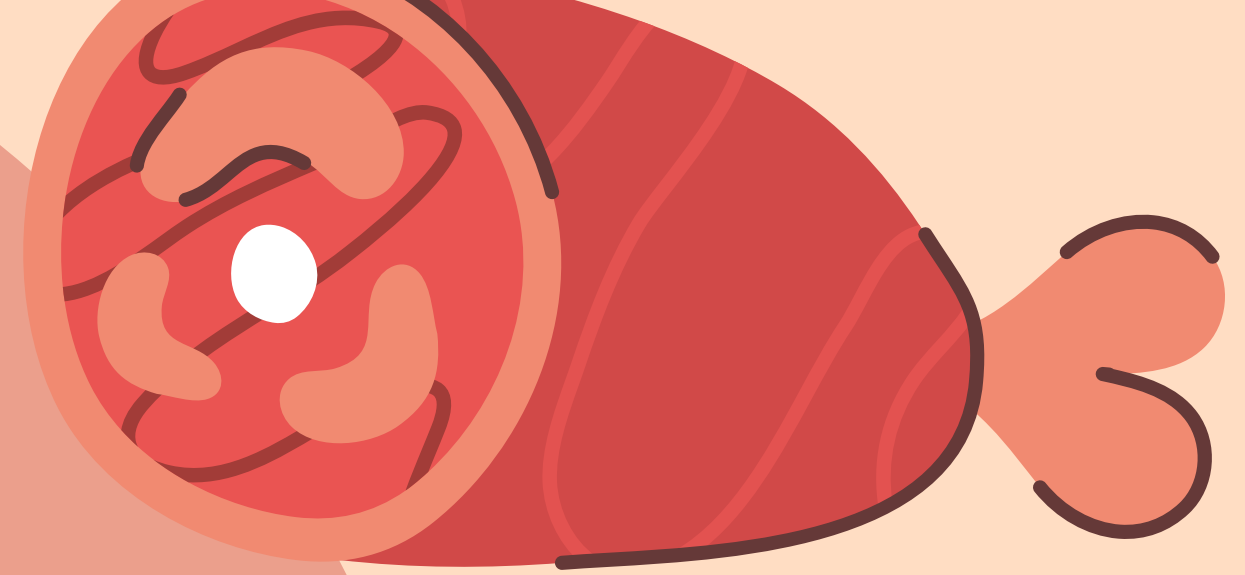
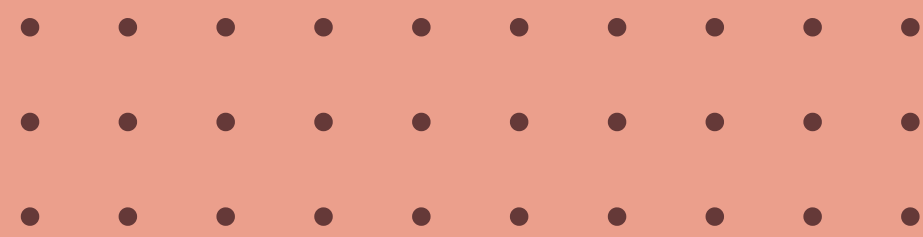
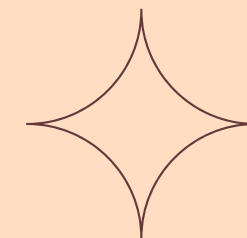
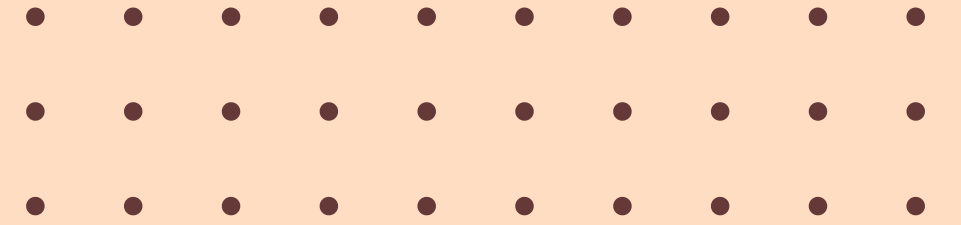




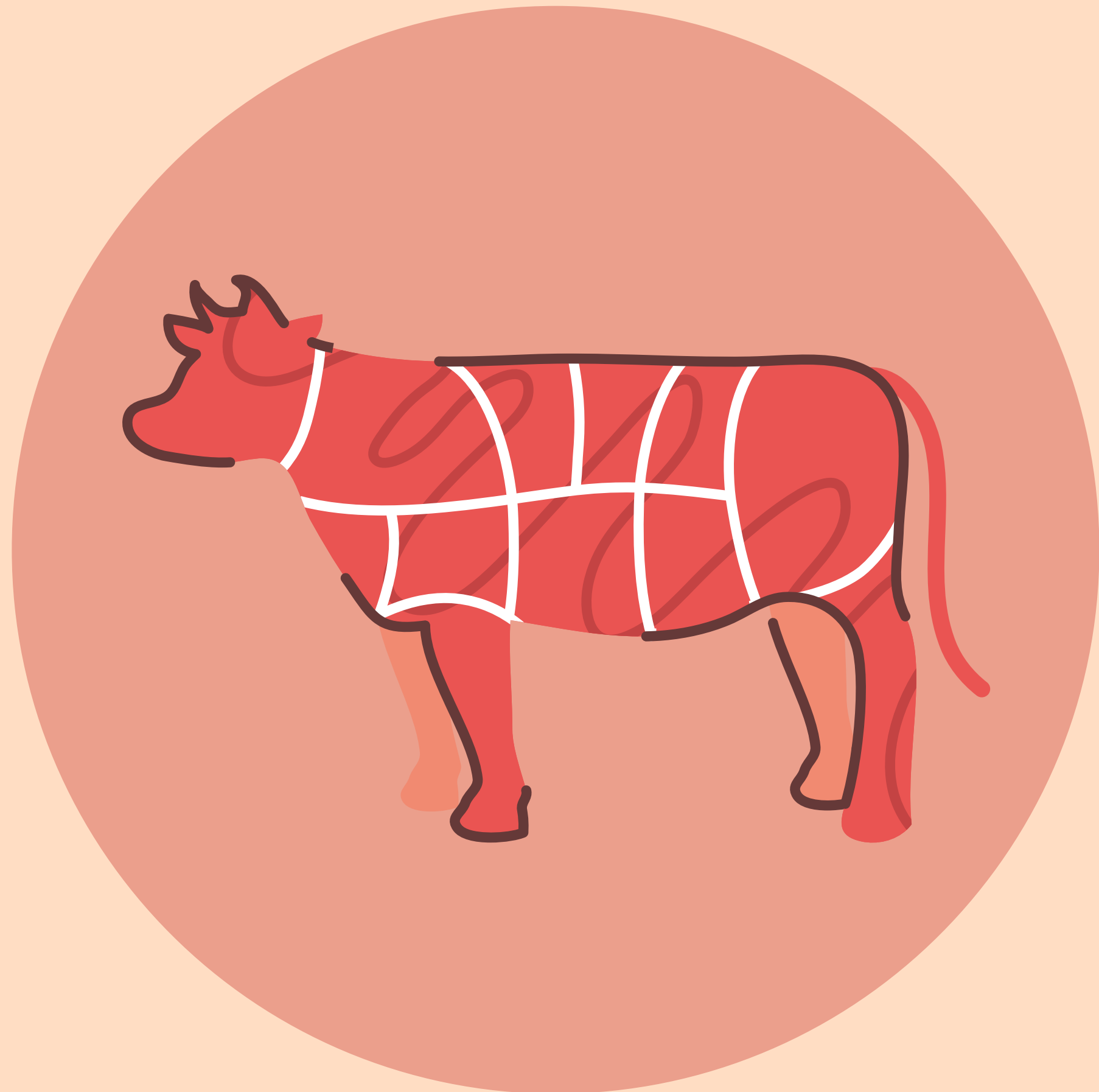
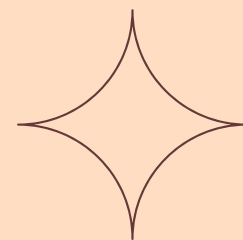
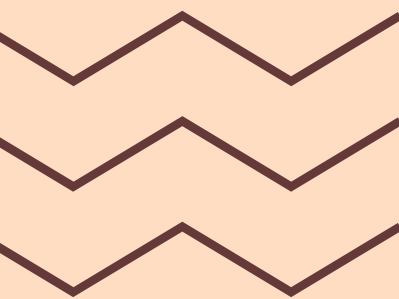
EL DETERIORO DE LA CARNE



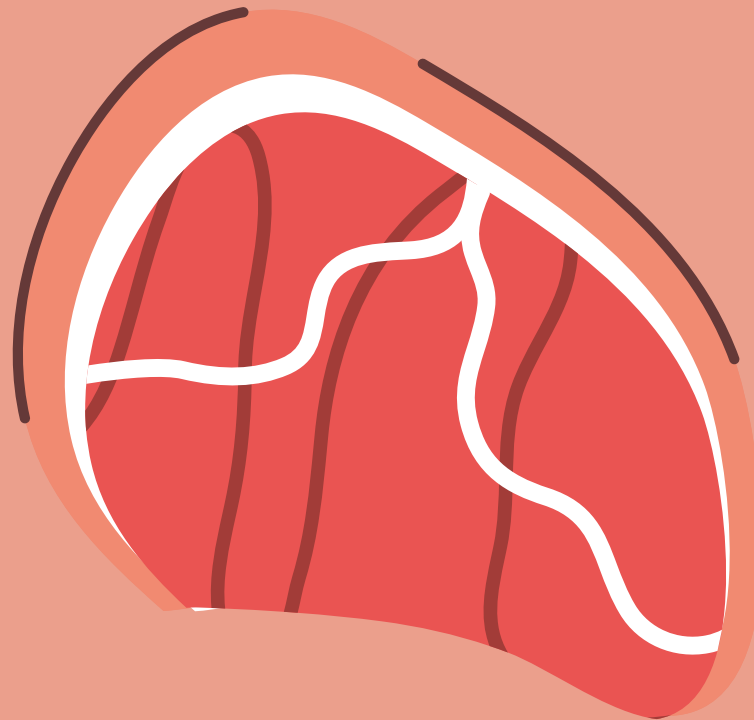
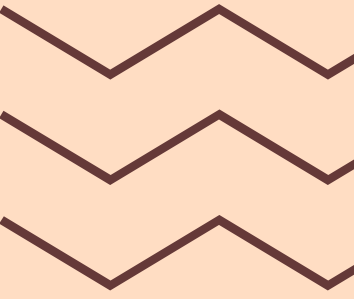
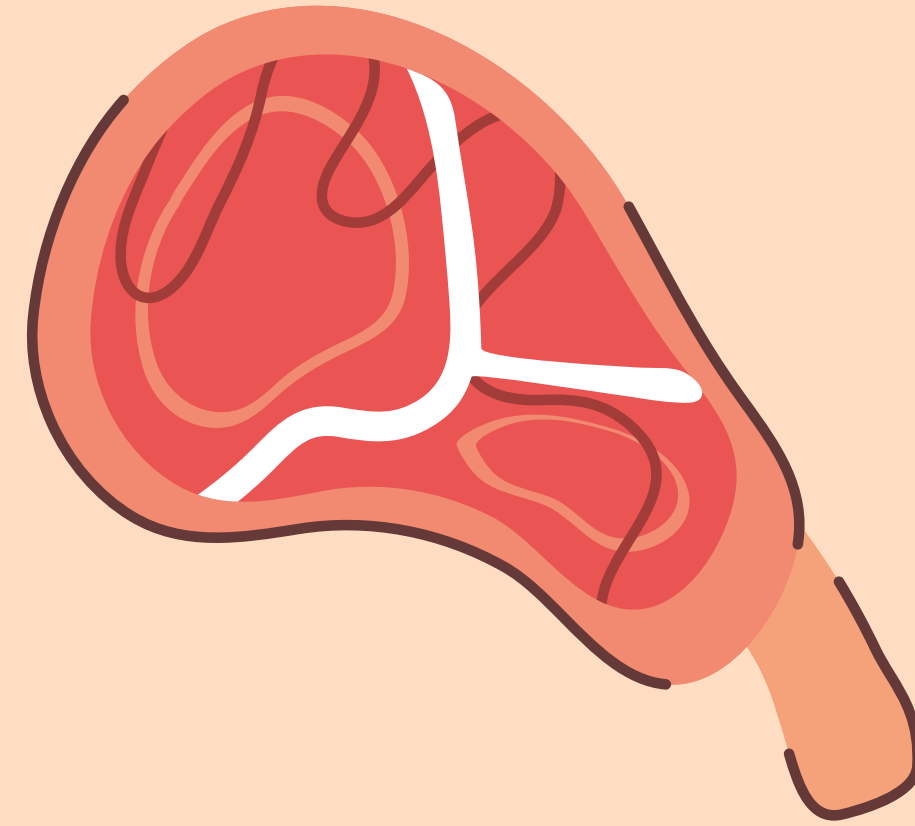
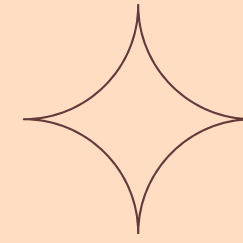


CONDICIONES QUE ACELERAN EL DETERIORO

- Temperaturas altas
- Humedad
- Oxigeno
- Microorganismos

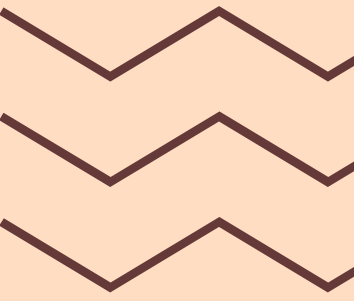
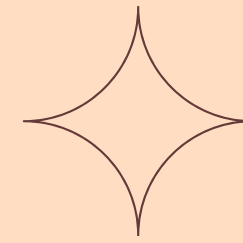


¿CÓMO RECONOCER CARNE EN MAL ESTADO?

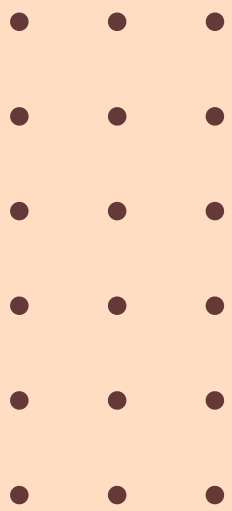


- Olor desagradable.
- Textura viscosa o pegajosa.
- Cambio excesivo de color.
- Envase hinchado.

SUGERENCIA DEL CUIDADO

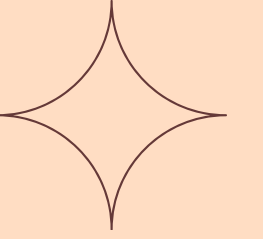


- Mantener refrigerada entre 0 °C y 4 °C.
- Conservar en recipientes o envases cerrados.
- Evitar la contaminación cruzada con otros alimentos.
- Congelar si no se consumirá en pocos días.
- Evitar cambios bruscos de temperatura.

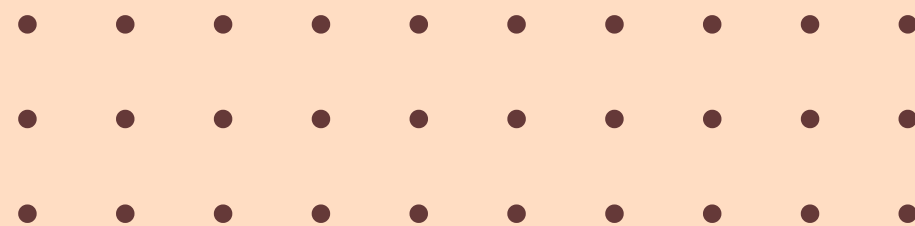




¿POR QUÉ CAMBIA DE COLOR LA CARNE?

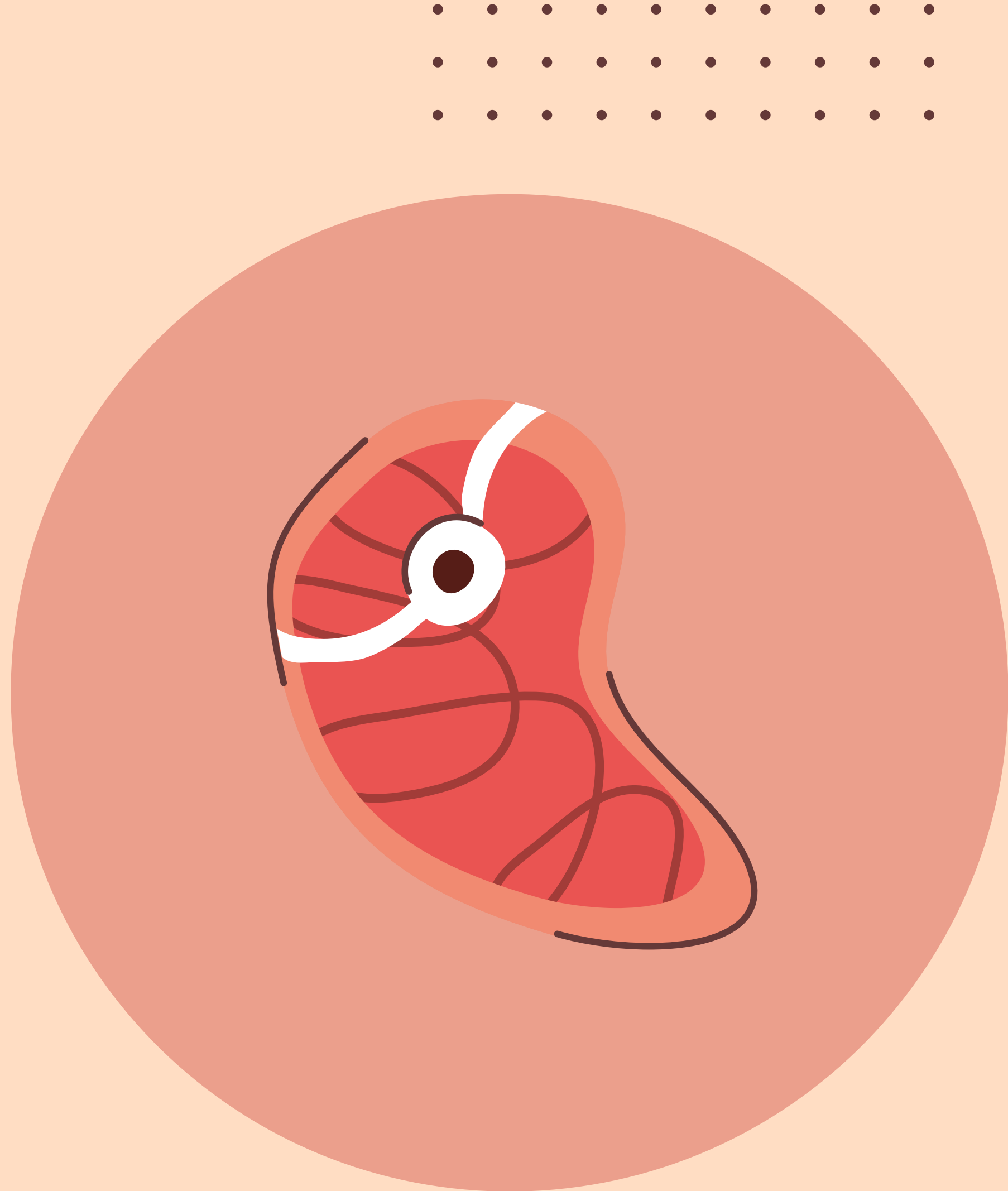
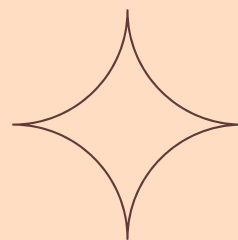
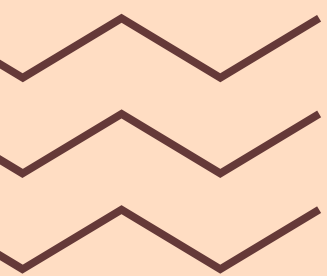


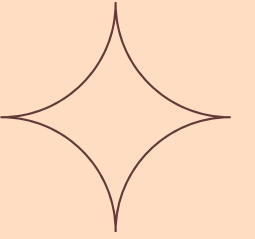
- Mioglobina
- Oxígeno
- Oxidación
- Luz



¿EL CAMBIO DE COLOR SIGNIFICA DETERIORO?

- No siempre indica deterioro.
- Influyen el oxígeno y la luz.
- También influye el tipo de envase.
- Revisar olor y textura.





CONCLUSIÓN

- Temperatura, humedad, oxígeno y microorganismos influyen en el deterioro.
- El color no siempre indica que la carne está en mal estado.
- Un almacenamiento adecuado ayuda a conservar su calidad y seguridad.

