**PRODUCTOS CÁRNICOS**

1. **¿ Por qué la proporción de los productos cárnicos en la alimentación de la población de los países pobres es menor?**
2. **Las miofibrillas se llaman …**
3. **Define: Sarcolema, sarcoplasma, Retículo sarcoplasmático, sarcómero.**
4. **Explica brevemente cómo se produce la contracción muscular.**
5. **Enumera los componentes del sarcoplasma.**
6. **¿Qué son las aminas biógenas?**
7. **Qué es y de cómo se obtiene la gelatina.**
8. **¿Cómo se determina la contaminación microbiana de la carne?**
9. **¿Qué es el colágeno y cómo se degrada?**
10. **¿De qué depende el valor biológico de las proteínas de la carne?**
11. **¿Cuáles son los minerales que aporta al organismo la ingesta de carne?**
12. **Explica en qué consiste *el rigor mortis.***
13. **Enumera las diferencias de la carne DFD y la carne PSE.**
14. **¿Cuáles son los atributos de la carne?**
15. **¿De qué depende el color de la carne?**
16. Cita los productos cárnicos elaborados.
17. ¿Cuáles son los ingredientes que se utilizan para la elaboración de los productos cárnicos?
18. Función del cloruro sódico en los embutidos
19. ¿Para qué se le añaden polifosfatos a los embutidos ?
20. ¿Cuál es la función de los nitratos y nitritos en las conservas cárnicas?
21. ¿Cuál es la función de la vitamina C o ácido ascórbico en los embutidos?
22. A los embutidos, se les añaden diferentes especias, ¿para qué?