



### 8.1. Definición, clasificación, conservación y descripción de la calidad de las carnes

Antes de adentrarnos en el estudio de los distintos tipos de carnes que se pueden emplear en la cocina y en el aprendizaje de los procesos de despiece, corte y preparación relativos a ellas, es preciso realizar una primera aproximación al concepto de carne, a los tipos de clasificación en las que estas se pueden organizar y a los métodos de conservación de este producto.

#### 8.1.1. Qué es la carne

La carne se define como aquella sustancia fibrosa situada bajo la piel que constituye los músculos.

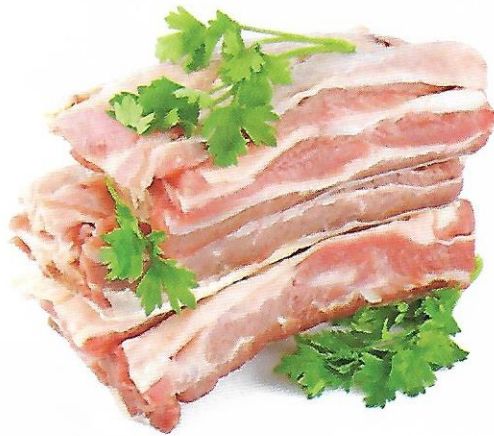


Figura 8.1. Carne cruda

#### 8.1.2. Cómo se clasifica

Una primera clasificación depende del contenido de hemoglobina, colorante de la sangre: su abundancia o escasez determinará el color de la carne. También influye en esto la alimentación: los pastos verdes dan una coloración más roja y los piensos secos o salvados, carnes más blancas.

En general, podemos distinguir entre carnes rojas, carnes blancas y carnes negras:

- Carnes rojas. La procedente del buey, el toro, la vaca, el caballo y el carnero.
- Carnes blancas. La procedente de la ternera, el cordero, el conejo y las aves.
- Carnes negras. La procedente de la caza.

La carne del cerdo podría considerarse aparte puesto que su color, ligeramente rosado, la hace parecer carne blanca, pero su alto contenido en grasa la hace más similar a las carnes rojas.

#### 8.1.3. ¿Cómo se conserva?

Por su forma de conservación distinguimos entre carne fresca, carne refrigerada y carne congelada:

- Carne fresca. Debe conservarse a una temperatura de unos 2 °C y con una humedad relativa del 85% aproximadamente. Es la de mejor calidad. Actualmente muchas salas de despiece envasan la carne fresca de vacuno al vacío, por lo que se mantiene en buen estado hasta un mes.
- Carne refrigerada. Es la que se ha conservado a -6 °C con la posibilidad de conservarla así durante 2 o 3 meses.
- Carne congelada. Se mantiene alrededor de -18 °C y puede conservarse así durante un año. Las canales congeladas llevarán marcado a fuego un sello con un número de tres cifras que indica lo siguiente: la centena, la última cifra cardinal del año y las decenas y las unidades, el número de la semana en que se sacrificó la res.

#### 8.1.4. ¿Cuáles son los factores de descripción y calidad?

Para la determinación de la descripción y la calidad de la carne y colocarla en el etiquetado existen unos factores que se utilizan para su determinación. Son distintos según las especies, pero a nivel general nos guiaremos por el siguiente cuadro.



En él hay unos factores objetivos como son el peso, la edad y el sexo del animal, y unos valores subjetivos que son valorados por gente con experiencia, como son la conformación de la canal, color de la gra-

sa o estado de engrasamiento y el color de la carne cuyos colores o niveles varían de unas especies a otras. En este caso hemos tomado los valores subjetivos para el cordero.

Tabla 8.1. Factores de clasificación de las carnes\*

FACTORES DE CLASIFICACIÓN	
Peso	Se tomará de la canal entera, siempre que no haya transcurrido una hora desde el momento del sangrado.
Edad	Se apreciará por los caracteres externos del animal y el desarrollo de los huesos.
Sexo	<input type="checkbox"/> Macho <input type="checkbox"/> Hembra
Conformación de la canal	Se valorará según el perfil de la pierna siglas EUROPA
Color de la carne	<input type="checkbox"/> Blanca nacarada <input type="checkbox"/> Rosa pálido <input type="checkbox"/> Rojo claro <input type="checkbox"/> Rojo
Color de la grasa	<input type="checkbox"/> Blanco <input type="checkbox"/> Cremoso <input type="checkbox"/> Amarillento
Consistencia de la carne	<input type="checkbox"/> Firme y seca <input type="checkbox"/> Ligeramente húmeda <input type="checkbox"/> Húmeda

\* Pueden variar según sean de vacuno, porcino u ovino

#### SABÍAS QUE...



para determinar los factores subjetivos de la clasificación de las carnes (conformación de la canal, color de la carne y de la grasa y su consistencia) es necesaria una gran experiencia, ya que hay que tener en cuenta las distintas razas y la alimentación, pues hay grandes variaciones si comparamos con las canales de otras razas y distinta alimentación.