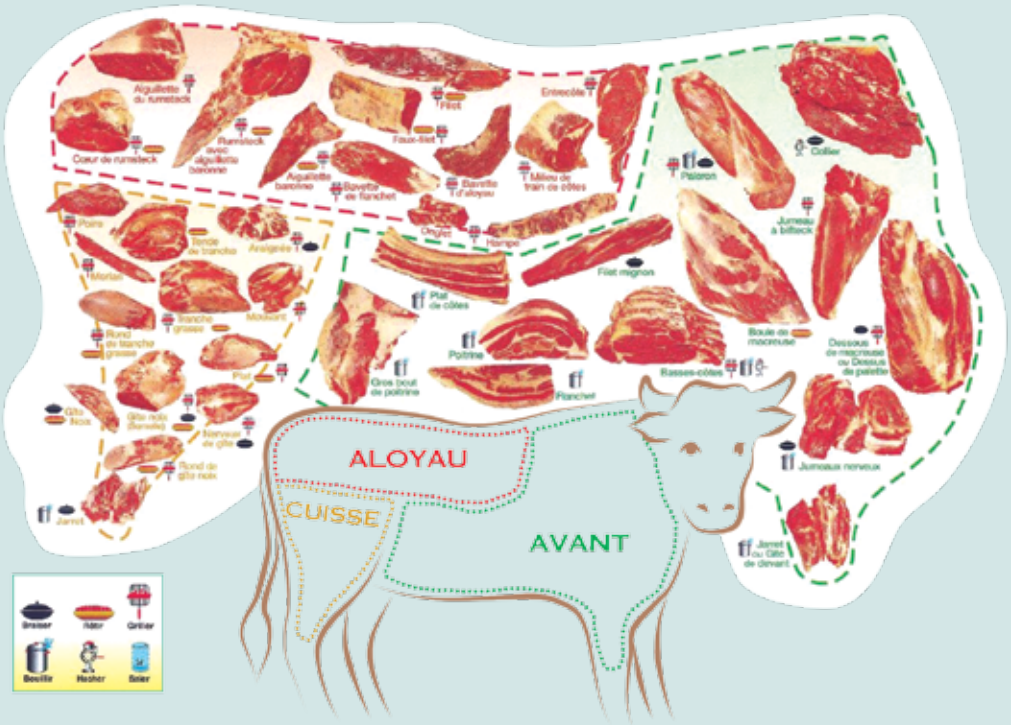
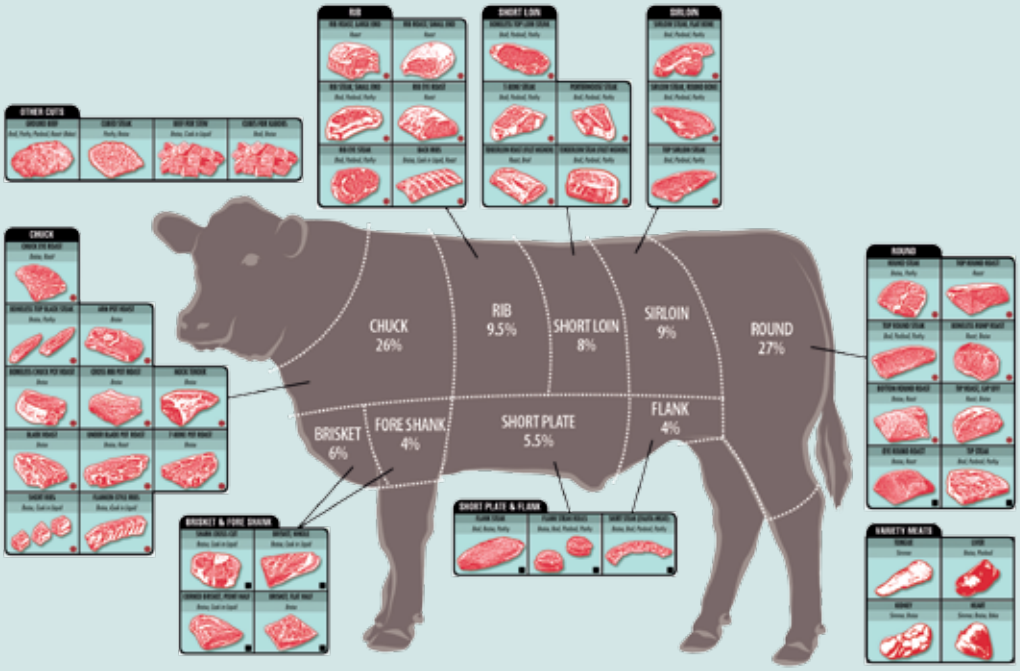
CARNE, LECHE y algo más...

El color en la carne de res

La carne de res es llamada carne "roja" porque ésta contiene más mioglobina que el pollo o pescado, ésta es una de las proteínas encargadas de mantener el oxígeno en el músculo. Bien sabemos que el oxígeno es llevado por las células rojas en la sangre. De tal manera, que la cantidad de mioglobina en el músculo animal determina el color de la carne. El músculo de la carne de res que no ha tenido exposición al oxígeno, es decir la empacada al vacío, es de un color púrpura. Si se expone al aire por unos 15 minutos, la mioglobina recibe oxígeno y la carne se tornará de un color cereza rojo brillante. Después que la carne se ha refrigerado alrededor de 5 días, ésta se torna color marrón debido a los cambios químicos en la mioglobina. Sin embargo, es importante tener en cuenta que la carne de res que ha cambiado a color marrón durante un período de tiempo extendido puede presentar deterioro, olor desagradable y ser pegajosa al tocarla.

Otro color es el iridiscente, que se observa en la carne cocida y rebanada. Esto se da simplemente por el efecto de la luz que toca la carne y hace que se divida en colores, pero además existen varios pigmentos en los compuestos de la carne que pueden otorgarle un color iridiscente o verduzco al exponerse al calor o al procesamiento sin que esto represente un deterioro necesariamente.

Cortes de carne en Francia y USA

De acuerdo con el país los cortes de carne suelen ser diferentes y nombrarse también de manera diferente. Estos que se presentan corresponden a las denominaciones de Norteamérica y Francia.