

Cómo reconocer una carne de calidad

La calidad integral comprende conceptos como valor nutricional o características sensoriales, trazabilidad y cuidado del ambiente.

Fresca

El rojo oscuro está asociado a condiciones de producción y faena e indica que la carne puede deteriorarse más rápido durante su refrigeración y llegar a ser más dura.

COLOR

Envasada al vacío

El color oscuro se debe a la falta de oxígeno en el envase y es normal; al romper el envase, la carne recupera su color rojo brillante original. De esta forma, se conserva en buenas condiciones durante más tiempo y mejora la ternura.

Olor

No debe desprender olor rancio o desagradable.

Veteado o grasa de marmóreo

Un mínimo de vetas de grasa intramuscular garantiza cierto nivel de palatabilidad.



Terneza

Es el atributo más deseado. Define la aceptación del producto junto con su sabor.

Jugosidad

Se relaciona con la masticación. Las carnes cocidas secas se perciben como duras.