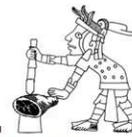


# Nacameh



<http://nacameh.cbsuami.org/index.php>

Publicación electrónica arbitrada en Ciencia y Tecnología de la Carne

NACAMEH Vol. 14, No. 1, 2020

## Editorial



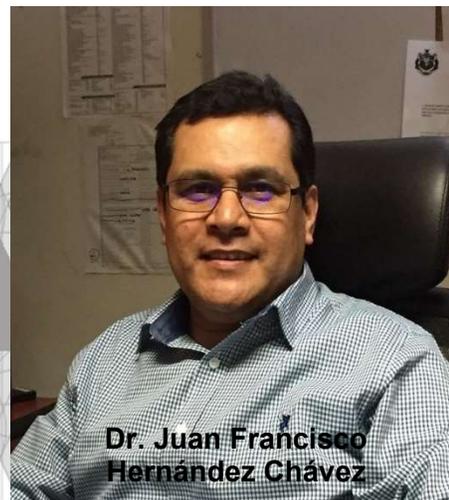
Hace más de 23 años me inicié en el ámbito de la ciencia y tecnología de la carne. Como tantos tecnólogos que pasaron por las aulas de la Universidad de Chihuahua, México, con los profesores pioneros en la enseñanza de esta área que lejos de desaparecer como campo de investigación, solo se transforma.

Recibí la invitación para hacer el editorial de este número de la Revista NACAMEH, la cual agradezco, ya me hizo pensar en mis orígenes en mis primeros años como investigador. Hablar de ciencia y tecnología de la carne, es tocar el tema que se siente lejano y tan

cercano a la vez. Lejano porque hay muchos investigadores que consideran que la ciencia de la carne ya todo se sabe. Cercano, debido a que día con día, se habla de los nuevos procesos que realzan las características organolépticas y nutricionales de la carne. ¿De qué especie...? ¡De todas!

En este número se observan trabajos que evidencian la importancia de evaluar las características de los animales que se producen y procesan en cada región del mundo, cuidando su entorno social y ambiental y que, optimizan los recursos existentes en sus entornos, para encontrar procedimientos que aumenten el valor agregado y, posicionen a sus productos, en el gusto de los consumidores.

Consumidores que hoy en día, en este mundo globalizado en el que vivimos, están mayormente informados, que exigen productos con calidad llenando sus expectativas y que satisfagan sus necesidades.



**Dr. Juan Francisco  
Hernández Chávez**

Casa abierta al tiempo