



Nacameh Vol. 17, No. 1, 2023

Editorial



Aunque mucho se ha hablado acerca del papel de la carne en la dieta humana, es innegable el papel principal que ésta tiene, esto se ve reflejado en este volumen 17 número 1, en el cual se encuentran 4 artículos muy interesantes.

La carne es rica en proteínas, contiene aproximadamente del 18 al 22%, esta proteína es 100% digestible es por eso la sensación de

saciedad que tenemos cuando comemos carne, contiene todos los aminoácidos esenciales que los humanos necesitamos, y además se pueden obtener péptidos antihipertensivos derivados de las proteínas de la carne, esto es muy importante ya que la OMS reporta 1280 millones de enfermos con hipertensión en el mundo, lo cual la sitúa en la primera causa de muerte, podemos leer acerca de estos péptidos en la detallada revisión que se muestra en este número.

El principal atributo a la hora de comprar la carne es el color, este se ve afectado por distintos factores, entre ellos la especie, la edad, la raza, por mencionar algunos, por supuesto en donde se almacene y el tiempo de almacenamiento son datos que es necesario conocer para evaluar la calidad de la carne, por supuesto el segundo atributo es la textura o dureza y por esto se han estudiado varias cruces de ganado cebuino con razas Bos Taurus, un ejemplo es la foto que se muestra.

En México, son muy consumidos los productos cárnicos, esto ya sea por su costo, su sabor o su facilidad de consumo, sin embargo, en la elaboración de estos productos llevan un porcentaje de grasa, que la mayoría de las veces son grasas saturadas, es por eso que es importante buscar alternativas para poder substituir este ingrediente como por ejemplo una emulsión de aceite de lino el cual fue adicionado en un snack de carne de cabra para mejorar la estabilidad y aumentar los beneficios para la salud al consumir estos productos.

Aunque en México no tenemos un gran consumo de productos cárnicos madurados, en este número se incluyen apuntes sobre la elaboración de productos cárnicos madurados típicos de España, los cuales complementan el curso práctico que se impartió en la UAM en el mes de agosto por el Dr. Manuel Viuda Martos.

Como una gran defensora de la carne, mi única sugerencia es que no dejemos de comerla, ya sea en un buen corte o en productos cárnicos ya sea tipo snack o madurados, podemos acompañarla con un buen vino y solo me resta decirles...salud.



Dra. María de Lourdes Pérez Chabela