



L'ALIMENTAZIONE

9. LA TRASFORMAZIONE DI CARNE, PESCE, UOVA

9.1 LA TRASFORMAZIONE DELLA CARNE

La **carne** è ricca di **proteine nobili**, perciò ha un **elevato valore nutritivo**. A seconda dell'animale di provenienza, si hanno **tre tipologie** di carne.



Carni rosse: sono costituite dai tessuti muscolari di vitello, maiale, cavallo, agnello.



Carni bianche: a questa categoria appartengono le carni di pollo, tacchino e coniglio.

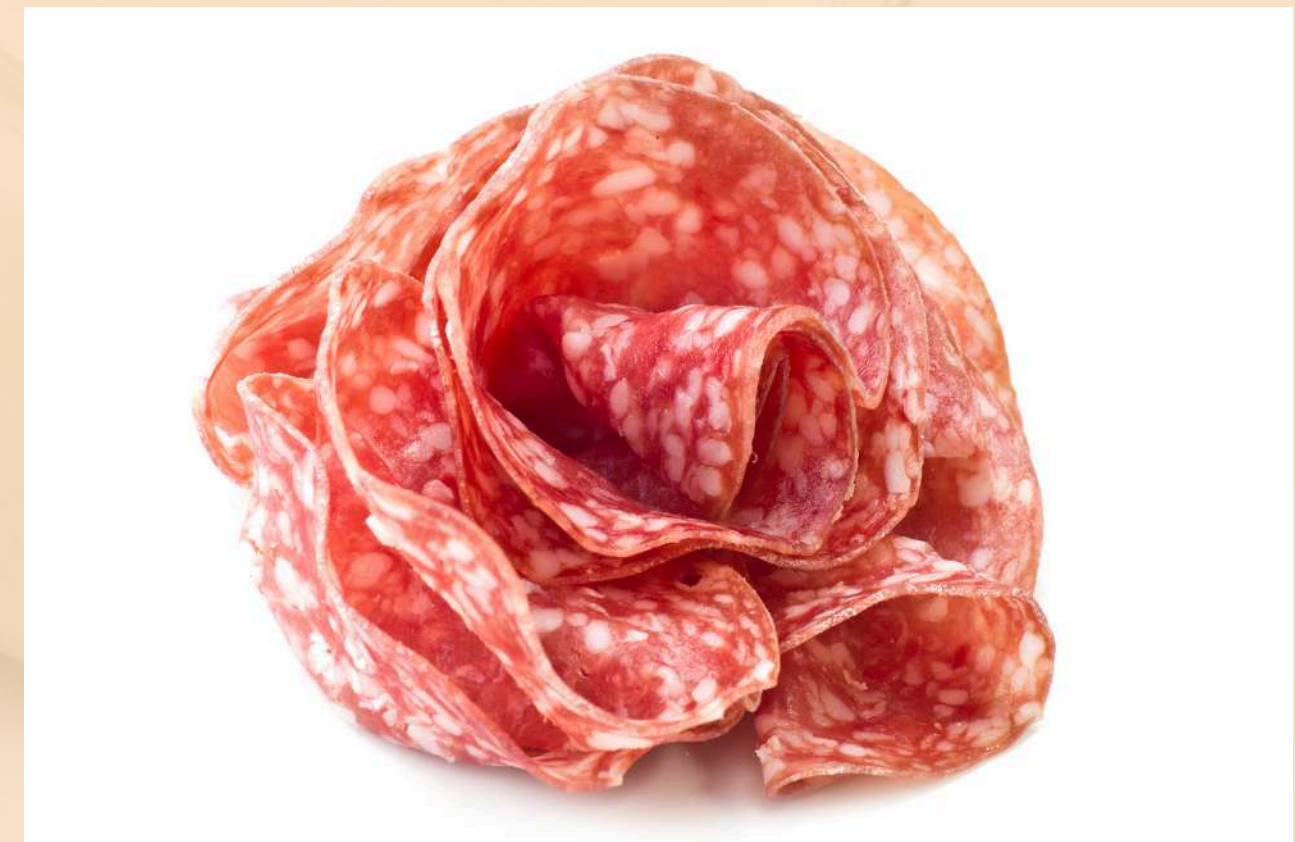


Carni nere: sono le carni di lepre, cinghiale, fagiano e, in generale, di selvaggina.

La carne **suina** (di maiale), può essere trasformata in salumi e insaccati.

- **SALUMI:** le carni macellate vengono selezionate e divise a seconda della trasformazione. Si ottengono prosciutti (cotto e crudo), speck, capocollo, pancetta e coppa.
- **INSACCATI:** sono fatti con la **carne tritata** e inserita in un involucro naturale (detto **budello**) o sintetico. Essi sono ad esempio il salame, mortadella, salsicce, ecc

salumi

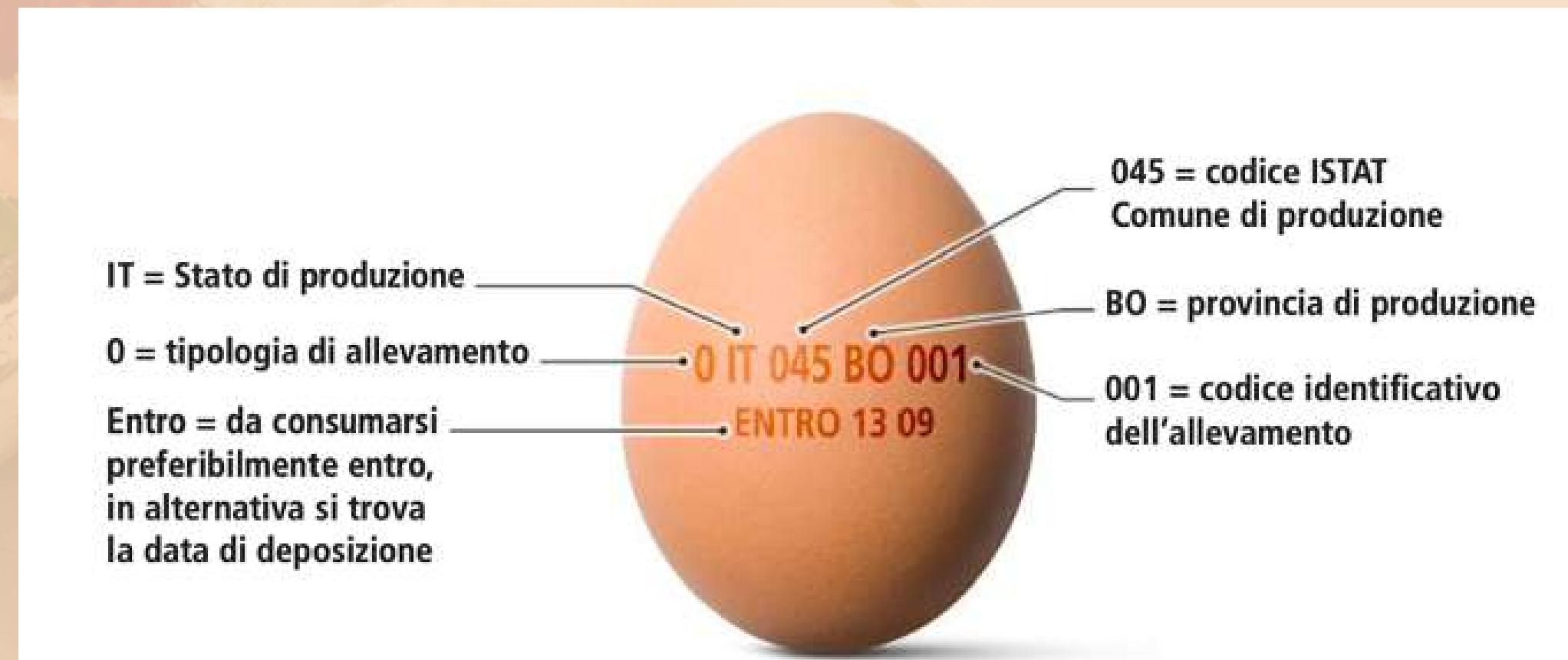


9.2 LA TRASFORMAZIONE DELLE UOVA

L'uovo è **ricco di proteine**, ha un **alto valore nutritivo** ed è composto da un **guscio** esterno che contiene il **tuorlo**, e l'**albume**.

Viene consumato così com'è o impiegato nelle preparazioni alimentari (salse, pasta, dolci).

uova



La **marchiatura obbligatoria** dell'uovo fornisce diverse informazioni: la provenienza, tipo di allevamento, la scadenza

9.3 LA TRASFORMAZIONE DEL PESCE

I pesci sono alimenti salutari ricchi di **proteine** e **grassi insaturi**, ma anche di iodio, fosforo, calcio e vitamine.



pesce



I pesci si dividono in:

- **PESCI AD ACQUA SALATA**
orate, branzini, tonno e PESCE AZZURRO
- **PESCI AD ACQUA DOLCE (fiume / lago)**
trote, anguille
- **MOLLUSCHI**
cozze, vongole, polpi
- **CROSTACEI**
gamberi ed aragoste