1. Quina és la diferència entre preparat de carn i producte carni?
2. Perquè s’espera què la contribució dels preparats carnis a la nostra alimentació augmenti en proporció a la carn fresca?
3. Què és la maceració? Quan de temps es sotmeten en maceració els embotits carnis?
4. Enumera les etapes del procés d’elaboració de derivats carnis cuits.
5. Explica el procés d'elaboració del pernil.
6. Perquè la sal què afegim al pernil durant la seva curació baixa la seva activitat en aigua (Activity Water, aw).
7. Quin és el principal problema de la carn recuperada mecànicament i com es pot solucionar?
8. És més nutritiva la carn sense processar què els preparats carnis? Explica perquè creus què si o perquè creus què no.
9. Quin és el criteri què seguim per decidir si una proteïna és d’alta qualitat o no?
10. Perquè durant el procés de curació de la carn baixa el pH?
11. Què aporta la capa de fongs que es forma en la superfície durant el procés de curació dels embotits?
12. Quins són els ingredients tradicionals amb els quals s’elaboren els embotits crus - curats a Catalunya?
13. Quina diferència hi ha entre una picada basta i una picada fina? Per quin tipus de productes va dirigit el producte resultant?
14. De quina manera influeix la intensitat de la picada de la carn en el seu tractament i conservació posterior.
15. Per a què serveix la transglutaminasa a un preparat carni?
16. Enumera els factors què influeixen a la estabilitat d’una emulsió càrnia.
17. Si el pH de la carn disminueix durant el procés de maduració de la carn, explica en quin sentit i amb quines possibles substàncies haurem de corregir el pH de l’emulsió per elaborar un preparat carni.
18. Per quins motius es pot produir un bombament a les llaunes d’una conserva càrnia? Quin d’ells és el més perillós? Per què?
19. Explica en què consisteixen els tres mètodes per a preparar emulsions què hi ha. Representa el diagrama de flux dels tres mètodes.
    1. Mètode de la pasta magra.
    2. Mètode de la pasta greixosa.
    3. Mètode de la pasta total.
20. Quins són els factors què haurem de tenir en compte a l’hora d’elaborar una formulació d’un preparat carni?
21. Què indica el segell “IGP”? Per què el valor del producte s’eleva gràcies a la IGP?
22. Completa el següent quadre amb la classificació dels pernils ibèrics.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Color de l’etiqueta | Raça del porc | Alimentació i sistema de cria |
|  |  | Cebo de campo |
| Blanca |  |  |
|  | 100% ibèric |  |
| Vermella |  |  |

1. Escriu, almenys, 5 exemples de cada tipus de producte.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Carn fresca | |  |
| Preparats de carn | Productes sense transformar |  |
| Productes transformats |  |
| Productes carnis | Productes carnis frescos |  |
| Embotits crus curats |  |
| Salaons càrnies |  |
| Productes tractats amb calor |  |

1. Completa el següent quadre sobre els derivats carnis.

| Tipus de derivat | Característiques | Exemples |
| --- | --- | --- |
| . | Elaborat en base a carns, greixos, amb o sense despulles, amb addició de condiments, espècies i additius autoritzats.  Sotmesos a maduració i dessecació, y opcionalment fumat. |  |
|  |  | Hamburgueses, xoriços frescos, etc. |
|  | Elaborats a base de carns o despulles i greixos amb addició d’additius i espècies.  Sotmesos a tractament tèrmic. |  |
| Salaons càrnies |  |  |

1. Fes el diagrama de flux del procés d’elaboració de la llonganissa de Vic indicant les condicions ambientals i els temps de cada operació.
2. Cerca la norma de qualitat de la llonganissa de Vic com a producte d’Indicació Geogràfica protegida i respon a les següents preguntes:
   1. On es pot elaborar llonganissa de Vic?
   2. La carn ha de tenir un origen geogràfic concret? Es podria elaborar amb carn de porcs de Dinamarca?
   3. Qualsevol empresa o persona pot elaborar llonganissa de Vic i comercialitzar-la sota el segell d’IGP? Per què?
   4. En una empresa es pot elaborar llonganissa de Vic i altres productes carnis alhora? Explica de quina manera.