1. Perquè s’espera què la contribució dels preparats carnis a la nostra alimentació augmenti en proporció a la carn fresca?
2. Perquè la sal què afegim al pernil durant la seva curació baixa la seva activitat en aigua (Activity Water, aw).
3. Quin és el principal problema de la carn recuperada mecànicament i com es pot solucionar?
4. Què aporta la capa de fongs que es forma en la superfície durant el procés de curació dels embotits?
5. 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.
6. Per quins motius es pot produir un bombament a les llaunes d’una conserva càrnia? Quin d’ells és el més perillós? Per què?
7. Per a què serveix la transglutaminasa a un preparat carni?
8. 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.
9. Què indica el segell “IGP”? Per què el valor del producte s’eleva gràcies a la IGP?
10. 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 |  |  |