1. Perquè s’espera què la contribució dels preparats carnis a la nostra alimentació augmenti en proporció a la carn fresca?
2. Què és la maceració? Quan de temps es sotmeten en maceració els embotits carnis?
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. És més nutritiva la carn sense processar què els preparats carnis? Explica perquè creus què si o perquè creus què no.
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. Quin és el criteri què seguim per decidir si una proteïna és d’alta qualitat o no?
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. Perquè durant el procés de curació de la carn baixa el pH?
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 |  |  |