

Materia seca: el procedimiento consiste en pesar la *materia fresca* (en su estado natural), y someterla a un secado por calentamiento en un [horno de laboratorio](#), llegando a una temperatura de entre 103 y 105 °C (en el caso de los [alimentos](#)) mientras que el tiempo que dura el calentamiento dependerá de cada sustancia. Una vez pasado el tiempo de calentamiento se pesa el residuo, que será la materia seca

La PC: se diferencia de una proteína verdadera medición de la proteína que cuantifica el contenido real del nutriente y excluye el NNP. En el caso de los rumiantes, estos adquieren nitrógeno de diversas fuentes, como ácidos nucleicos, nitratos, nitritos, amoníaco y urea.

Cenizas: (material inorgánico) se determina por el método gravimétrico descrito por Kolar El valor de ceniza se determina mediante la destrucción de la materia orgánica presente en la muestra por calcinación y determinación gravimétrica del residuo. Se expresa en porcentaje (g/100 g de muestra).

Energía metabolizable: en alimentos o piensos que está disponible para los seres humanos o animales mediante la digestión y absorción, y se mide como la diferencia entre el contenido de energía bruta y la energía perdida por ser estos digeridos o no.

Energía digestible: en los alimentos o los piensos que está disponible para los seres humanos o animales mediante la digestión, y se mide como la diferencia entre el contenido de energía bruta y la energía perdida en las heces.

Alimento: es cualquier [sustancia](#) normalmente utilizada por [seres vivos](#) con fines nutricionales, sociales, físicos, salud y psicológicos

La nutrición: es el proceso biológico en el que los organismos asimilan los alimentos y los líquidos necesarios para el funcionamiento, el crecimiento y el mantenimiento de sus funciones vitales. La nutrición también es el estudio de la relación que existe entre los alimentos, la salud y especialmente en la determinación de una dieta equilibrada con bases a la pirámide alimenticia.

Un **nutrimento** o **nutriente** es un producto químico procedente del exterior de la [célula](#) y que esta necesita para realizar sus funciones vitales. Es tomado por la célula y transformado en constituyente celular a través de un proceso metabólico de [biosíntesis](#) llamado [anabolismo](#), o bien, es degradado para la obtención de otras [moléculas](#), energía y nutrientes

Llamamos alimentos a todas las sustancias que los seres vivos necesitan para llevar a cabo sus funciones vitales. Los alimentos contienen nutrientes que son sustancias con función directa o indirecta en las actividades celulares que ninguna otra sustancia puede desempeñar

La **ciencia de los alimentos** o **bromatología** es la ciencia de la naturaleza dedicada al estudio de los [alimentos](#). A menudo se confunde con "tecnología alimentaria". El Instituto de Tecnólogos de Alimentos define a la ciencia de los alimentos como "la disciplina en la que se utilizan las ciencias de ingeniería, biológicas y físicas para estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas del deterioro, los principios subyacentes en [el procesamiento de alimentos](#) y la mejora de los alimentos para el consumidor". ¹ El libro de texto *Food Science* define la ciencia de los alimentos

en términos más simples como "la aplicación de las ciencias básicas y la ingeniería para estudiar la naturaleza física, química y bioquímica de los alimentos y los principios del procesamiento de alimentos"