

## **Materia seca**

**Materia Seca:** la materia seca o extracto seco es la parte que resta de un material tras extraer toda el agua posible a través de un calentamiento hecho en condiciones de laboratorio es una noción usada principalmente en biología y en agricultura

**Proteínas crudas:** en el sistema proximal la proteínas se miden como nitrógeno total multiplicado por un factor específico correspondiente a cada producto en método más utilizado para la medición de nitrógenos orgánicos totales es el método de kjeldahl la muestra a analizar debe estar seca

**Cenizas:** es el producto de la combustión de algún material compuesto por sustancias inorgánicas no combustibles como sales minerales parte queda como residuo en forma de polvo depositado en el lugar donde se ha quemado el combustible madera basura y parte puede ser expulsada al aire como parte del humo

**Energía metabolizable:** energía neta 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:** energía contenida en los compuestos orgánicos digeridos por el animal se calcula restando a la energía bruta del alimento ingerido la energía bruta de las heces expulsadas por el animal.

**Alimento:** alimento es aquello que los seres vivos comen y beben para su subsistencia el término procede del latín alimetum y permite nombrar a cada una de las sustancias sólidas o líquidas que nutren a los seres humanos plantas o animales

**Nutrición:** la nutrición consiste en la reincorporación y transformación de materia y energía de los organismos para que puedan llevar a cabo tres procesos fundamentales mantenimiento de las condiciones internas desarrollo y movimiento manteniendo el equilibrio homeostático del organismo a nivel molecular y microscópico.

**Nutriente:** un nutrimento o nutriente es un producto químico procedente del exterior de la célula y que esta necesita para realizar sus funciones vitales

**Bromatología:** estudio de los alimentos de su composición de sus propiedades del proceso de fabricación y de almacenamiento y de sus ingredientes

Nombre del alumno: jose rodrigo Palomeque de la cruz

Nombre del catedrático: mvz Roberto sedano garcia

Nombre de la materia: bromatología

Nombre de la tarea: cuadro sinoptico

Nombre de la universidad: uds