



Erick Eduardo Cabrera Pola.

Fecha de entrega: 13/05/20

Clasificación de alimentos.

Medicina veterinaria y zootecnia

Bromatología.

Defina y Clasifique la composición de los alimentos destinados para el consumo de las diferentes especies domésticas.

Los diferentes tipos de alimentos, para todos y en general, se puede hacer una clasificación básica de los alimentos fundamentadas en el contenido de nutrientes por unidad de peso a modo de densidad nutritiva, muy relacionada con la composición química (contenido de FB y agua, sobre todo) y según que fracciones de nutrientes predominen sobre otros. Dependiendo de la cantidad de nutrientes por kg de producto fresco muy relacionado con la cantidad de agua y su contenido de fibra, los alimentos se pueden clasificar en:

- 1.-energeticos.
- 2.-proteinas:
- 3.-minerales.
- 4.-vitaminas
- 5.-forrajes.
- 6.-aditivos.

Alimentos fibrosos:

Son aquellos que contienen un alto contenido de fibra contienen más del 18% de fibra bruta menos del 20% de proteína, solo puede ser aprovechada por los rumiantes.

Alimentos concentrados:

Son aquellos que tienen gran cantidad de elementos nutritivos en relación a su peso. Aquí se incluyen todos los granos de cereales y sus harinas (maíz, cebada, trigo, avena,sorgo,centeno..etc.), los granos de leguminosas, las tortas o harinas de oleaginosas y los propios granos de oleaginosas (soja, girasol..etc) y todos los piensos compuestos

Estos alimentos se utilizan de forma común en el racionamiento de animales mono gástricos (cerdos, gallinas.etc) y para complementar las dietas forrajeras de rumiantes altamente productores (ovejas, cabras, vacas, normal mente de leche). Tienen un bajo contenido en humedad y se conservan bastante bien.

Alimentos proteicos:

Es aquella en donde la fracción de proteínas predominan sobre la fracción energética.

Son alimentos que contienen más 20% de proteína bruta y menos del 18% de fibra bruta. Comprenden fuentes de origen animal, vegetal y microbiana. Entre las

primeras incluyen las harinas de carne, sangre y pescado, algunos subproductos de la industria láctea y otros.

Alimentos energéticos:

Son aquellos alimentos que contienen menos del 18% de fibra bruta y también menos del 20% de proteínas. Comprende los granos de cereales y los subproductos de la molinería, las raíces y tubérculos, como la yuca y otros. Sub dividir este grupo en alimentos amiláceos, como los anteriores, los cuales se degradan a una velocidad moderada del orden del 20-40%/ hora y por otra parte, los alimentos azucarados como las malezas, con una velocidad de degradación del orden de 200-300%/hora