Nombre de alumnos: Leyver Alexis Perez Ramirez

Nombre del docente: Ana Gabriela Villafuerte Aguilar

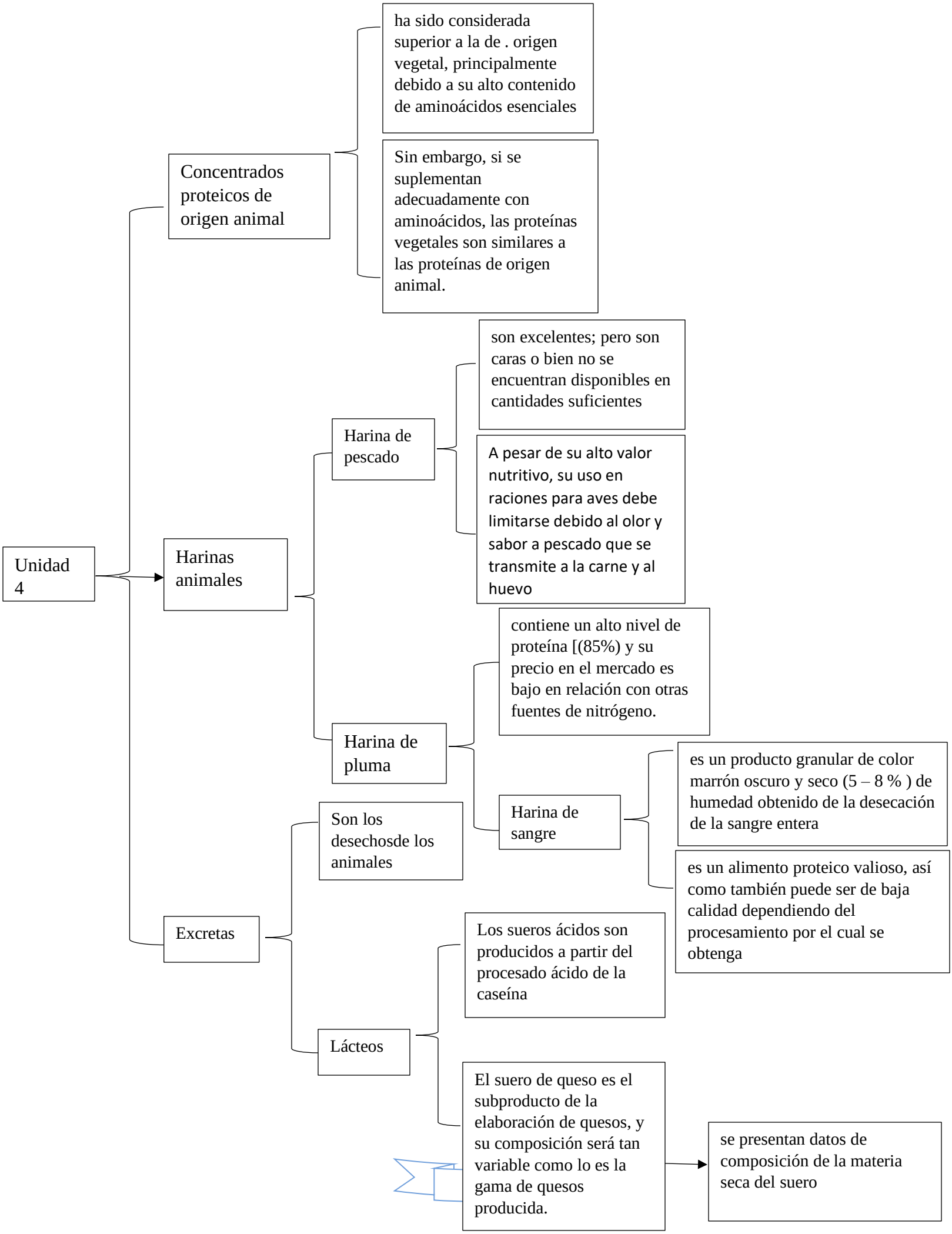
Nombre del trabajo: cuadro sinóptico

Materia: bromatología

Grado: 3er cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez


Unidad 4
Concentrados proteicos de origen animal
ha sido considerada superior a la de . origen vegetal, principalmente debido a su alto contenido de aminoácidos esenciales
Sin embargo, si se suplementan adecuadamente con aminoácidos, las proteínas vegetales son similares a las proteínas de origen animal.
Harinas animales
Harina de pescado
son excelentes; pero son caras o bien no se encuentran disponibles en cantidades suficientes
A pesar de su alto valor nutritivo, su uso en raciones para aves debe limitarse debido al olor y sabor a pescado que se transmite a la carne y al huevo
Harina de pluma
contiene un alto nivel de proteína [(85%) y su precio en el mercado es bajo en relación con otras fuentes de nitrógeno.
Harina de sangre
es un producto granular de color marrón oscuro y seco (5 – 8 %) de humedad obtenido de la desecación de la sangre entera
es un alimento proteico valioso, así como también puede ser de baja calidad dependiendo del procesamiento por el cual se obtenga
Excretas
Son los desechosde los animales
Lácteos
Los sueros ácidos son producidos a partir del procesado ácido de la caseína
El suero de queso es el subproducto de la elaboración de quesos, y su composición será tan variable como lo es la gama de quesos producida.
se presentan datos de composición de la materia seca del suero