



**Nombre de la alumna: Santiago
Osorio Ingris Johana.**

**Nombre del profesor: Ana Gabriela
Villafuerte**

**Nombre del trabajo: cuadro
sinóptico**

Materia: Bromatología

Grado: 3er cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 2 de agosto del 2020

GRANOS DE CEREALES

Concentrados proteicos de origen animal

ha sido considerada superior como origen vegetal, principalmente debido a su alto contenido de aminoácidos esenciales y a que algunas proteínas vegetales necesitan procesarse adecuadamente para mejorar su valor nutritivo

Harinas animales

Harina de pescado

En un estudio con pollos machos de engorda, se empleó anchoveta peruana a niveles de 0, 2, 4, 6 Y 8%, en lugar de proteína de soya, de una dieta a base de maíz y soya

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 obtenido por desecación de sangre de animales terrestres de sangre caliente que debe estar exento de sustancias extrañas

excretas

Excreta de Pollo (pollinaza)

son los desechos sólidos de la producción de pollos de engorde, compuestos de la base o cama de los galpones, la excreta y los residuos.

Excretas de ponedora (gallinaza)

son los desechos sólidos de la producción de gallina ponedora compuesta por la cama o sin ésta (gallinaza de jaula), la excreta y los residuos de alimentos, huevos rotos y plumas que queden en el piso

Lácteos

Suero de queso

puede considerarse una emulsión (grasas), una solución coloidal (proteínas), una suspensión (restos celulares de los acinos) y una solución verdadera (sales).

Composición del suero de leche

conserva el 90 % de la lactosa de la leche, el 20 % de la proteína, el 40 % del calcio y el 43 % del fósforo. Posee unas 3.500 Kcal de ED/kg de materia seca (MS), lo que, considerando una concentración normal de MS en el suero, significa una 240 Kcal de ED/litro