



**Nombre de alumno: Samuel Jimenez Hernandez**

**Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuerte**

**Nombre del trabajo: super nota**

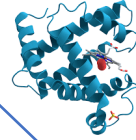
**Materia: Bromatología**

**Grado: 3**

**Grupo: a**



## Fracción de la proteína



Mediante  
A  
(nitrógen  
o no  
proteínico  
(NPN))

B 1  
(proteína soluble  
en amortiguador),  
B 2 (proteína  
insoluble en  
amortiguador pero  
soluble en  
detergente  
neutro), B 3  
(proteína insoluble  
en detergente  
neutro pero  
soluble en  
detergente  
ácido)

C (proteína insoluble en detergente ácido) en cada ingrediente; esos valores se correlacionan con las variables de producción de gas in vitro (GP) (volumen máximo de gas (Vmax; mL g<sup>-1</sup>), tasa de producción de gas (S; h<sup>-1</sup>) y tiempo de retardo (L; h), desaparición de MS in vitro (DMDIV) y proteína total residual in vitro (RPIV)

En conclusión los ingredientes proteínicos analizados representan diferentes proporciones de FP

Hubo correlaciones significativas ( $P < 0.01$ ) entre Vmax; y proteína total ( $r = -0.45$ ), con FDA ( $r = 0.27$ ) y con DMDIV ( $r = 0.61$ )

la prueba de Tukey ( $P \leq 0.05$ ) Arroja los resultados de origen vegetal y animal y PF A, B1, B2, B3 y C 18.29, 7.86, 66.00, 2.96, 4.89%, 19.13, 4.52, 59.51, 8.84, 4.55%, 22.55, 4.52, 70.24, 3.74, 2.37%. Para Vmax, S y DMDIV: la leyenda, el salvado del trigo y la polinización se presenta el valor mayor en cada grupo

## Taninos



son derivados del ácido gálico.

Se clasifican en

Los condensados (Obtiene el catecol) y Los hidrolisables (Obtiene el pirogalol)

se basa en la extracción de las sustancias tánicas con agua hirviendo, en la cual se solubilizan

Método de Folin-Denis método cuantitativo la medición se realiza en un equipo UV a 760 nm el método cualitativo es solo una apreciación visual por colores predeterminados