



Nombre de alumnos: Francisco de Jesús Villatoro Jiménez.

Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuerte Aguilar.

Nombre del trabajo: Reporte de la digestibilidad de los alimentos.

Materia: Bromatología animal.

Grado: 3

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 24 de mayo del 2020.

## REPORTE DE DIGESTIBILIDAD DE LOS ALIMENTOS

Este trabajo se realiza con el propósito de conocer la digestibilidad de los alimentos y energía de los alimentos, total de nutrimentos digestibles, método calorimétrico, energía brutal y energía neta.

Nos permite identificar la digestibilidad que son la composición química de un alimento, así mismo nos da a conocer el porcentaje de los nutrimentos que pasa por el tubo gastrointestinal.

Llevando varios métodos para su medición de digestibilidad, que le proporcionan a los animales para determinar y analizar sus heces. En el cual hay algunos métodos más completos que llevan a cabo la medición de la orina, los gases y ácidos grasos, entre otros.

También nos enseña que la digestibilidad de los alimentos puede aumentar por varios procesos como son el molido, el rolado y hojuelas, que estos van incrementando a la velocidad que pasa el alimento por el tubo gastrointestinal. Teniendo en cuenta la especie animal, es un factor importante que hace la digestibilidad.

Mientras el total de nutrimentos digestibles (TND) es conocido como nutrimentos digestibles totales (NDT), este método es matemático para calcular la energía que libera un ingrediente. Pero este método consiste en tomar valores de los componentes orgánicos del análisis proximal como las proteínas cruda, el extracto etéreo, la fibra cruda y el extracto libre de nitrógeno, que se multiplica por su digestibilidad.

Y el producto del valor extracto etéreo se multiplica por su digestibilidad, y luego se multiplica por 2.5, es considerado por las grasas que liberan esta cantidad de veces, más energía, que las proteínas y los glúcidos.

También nos enseña que el método calorimétrico, es el más correcto y científico para indicar el valor energético de un alimento. Para saber el contenido energético de los ingredientes, para denotar los requerimientos por parte de los animales.

Le energía brutal (EB) es la energía que desprende un alimento al quemarse en una bomba calorimétrica. En el cual este tipo de energía tiene un objetivo de obtener de una forma rápida por medio de un laboratorio equipado, que presenta una desventaja al utilizar este tipo de

método, porque no indica el aprovechamiento de la energía por parte del animal que lo ingiere en su alimento.

La energía neta (EN) es el metabolismo de la energía contenida en un alimento causa un incremento calórico. En el cual este método es dividido en dos: EN de mantenimiento (ENm) y EN de producción (ENp). La (ENm) tiene la preferencia, que cubre con los niveles bajos de alimentación de los animales.

De acuerdo a este reporte realizado nos damos cuenta que la digestibilidad nos permite identificar la composición química de los alimentos, el porcentaje de nutrimentos que pasa por el tubo gastrointestinal. En el cual nos enseña a utilizar métodos para obtener la cantidad deseada de nutrimentos, proteínas o grasas, que pueden presentar algún tipo de alimento para una buena fibra dietética.