



Nombre de alumnos: Manuel de Jesús Aguilar Gómez

Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuerte Aguilar

Nombre del trabajo: super nota

Materia: bromatología

Grado: 3°

Grupo: "A"

Se determinan las fracciones de proteína (PF):

El diseño fue completamente al azar con un modelo de mezcla y comparación de medios con la prueba de Tukey

los taninos son derivados del ácido gálico

Los taninos se clasifican: 1) Los condensados (Obtiene el catecol)
2) Los hidrolisables (Obtiene el pirogalol).

los ingredientes proteínicos analizados representan diferentes proporciones de FP.

Fracciones de la proteína

Taninos

En el método cualitativo es solo una apreciación visual por colores predeterminados.

la leyenda, el salvado del trigo y la polinización se presenta el valor mayor en cada grupo. Hubo correlaciones significativas

Los resultados para forrajes, subproductos de origen vegetal y animal, y fracciones de proteína fueron

Método Price y Butler método rápido por color.

Se basa en la extracción de las sustancias tánicas con agua hirviendo