



Nombre de alumno:

Karina Guadalupe Guillen Vázquez

Nombre del profesor:

Ana Gabriela Villafuerte Aguilar

Nombre del trabajo:

Super nota

Materia:

Bromatología

Grado:

3er cuatrimestre

Grupo:

A

FRACCIONES DE LAS PROTEÍNAS

Está compuesto por nitrógeno no proteínico, proteína soluble en amortiguador, proteína insoluble en amortiguador pero soluble en detergente neutro, proteína insoluble en detergente neutro pero soluble en detergente ácido y proteína insoluble en detergente ácido) en cada ingrediente.

Se correlacionan con las variables de producción de gas in vitro (GP) volumen máximo de gas.

Este diseño fue para complementar al azar con un modelo de mezcla y comparación de medios con la prueba de Tukey ($P \leq 0.05$).

Pero no es nada mas que los ingredientes proteínicos analizados que se representan en diferentes proporciones de FP.

TANINOS

Son derivados del ácido gálico que se clasifican en:

1. Condensados
2. Los hidrolizables

Y su fundamento es basarse en la extracción de las sustancias tánicas con agua hirviendo, en la cual se solubilizan.

Se aplican dos tipos de métodos

1. Cuantitativo (con el reactivo de Folin – Denis)
2. Cualitativo.

Método Price y Butler

Esto es el método más rápido porque se hace dependiendo al color y se hace de manera cuantitativa, en un equipo UV a 760 nm. con cantidades conocidas de ácido tánico y por cálculo se obtiene el resultado en porcentaje.

Verde claro	Menor de 0,4 %	Bajo en tanino
Verde oscuro	Entre 0,4 y 08 %	Medio en tanino
Azul	Mas de 0,8 %	Alto en tanino

Y por ultimo se encuentra el Método de Folin-Denis, en donde se encuentran:

- Cuantitativo
- Colorimétrico (espectrofotométrico)
- Usa patrón