

Nombre de la alumna: Santiago Osorio Ingris Johana.

Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuerte

Nombre del trabajo Ensayo

Materia: Bromatologia POR EDUCAR

Grado: 3er cuatrimestre

Grupo: A

## **Ensayo**

En este pequeño ensayo daré a conocer un poco sobre proteínas ya que es muy importante saber sobre el tema que como médicos debemos de estar informados sobre que alimentos es mejoraba sea en el tamaño, especie, raza etc.

## Proteína cruda

El principal objetivo es evalúa cuánto hay del elemento químico en determinado producto, ya que es una técnica de medición que se utiliza para esto, e incluyen nitrógeno de proteínas, así como fuentes de nitrógeno no proteico y es utilizada ya que determina el contenido real de nutrientes.

## Proteína verdadera

Hay que recalcar que esta función solo es una meda únicamente para la leche y mide cadenas de péptidos, pero un dato curioso es esta medida ha sido reemplazada por el sistema Cornell Net Carbohidratos y Proteína.

# Proteína degradable en rumen

Es Hoover (1987) el primero en definir esta fracción como la cantidad de nitrógeno suministrada a los microorganismos del rumen en la forma correcta y momento adecuado para alimentar su crecimiento y su función clave. (Universidad de sureste,pag:76.2020)

Esta técnica ha sido un poco descuidada, pero sin embargo tiene sus lados buenos ya que estimula la digestión de los glúcidos, Favorece el desarrollo de la síntesis microbiana y Sostiene el funcionamiento del rumen.

#### Proteína microbiana

Cabe recalcar que esta se define como el total de proteína verdadera digestible y que es utilizado por el ganado lechero para su metabolismo y así mismo determina el aporte de energía a los microorganismos, el aporte de nitrógeno a los microorganismos, el nivel de alimentación de los animales, el ritmo de paso del alimento por el rumen y determinado por el nivel de alimentación.

Un dato importante es que la proteína microbiana se genera de la actividad de los microorganismos ruínales y como ya sabemos ellos la sintetizan utilizando la energía fermentable que se encuentra presente en los alimentos consumidos.

# Nitrógeno No Proteico

Como su nombre lo dice, estos se de denominan así ya que a los compuestos de nitrógeno que pueden ser convertidos en proteínas por algunos organismos vivos y muchos organismos sólo pueden obtener aminoácidos absorbiéndolos de la dieta, de la misma manera los compuestos que forman el nitrógeno no proteico son los que contienen amoníaco, nitritos y nitratos y otros como la urea, el biuret o el ácido úrico, y los que lo pueden utilizar son: los hongos, las plantas y algas, bacterias y organismos que viven en simbiosis con ellos.

### Proteína Metabolizable

Es un sistema que tiene en cuenta la degradación ruminal de la proteína y separa los requerimientos entre necesidades de los microorganismos ruminales y del animal. Es como la proteína verdadera que se absorbe del intestino.

Para concluir es importante recalcar que cada una de estas mediciones son importantes ya que de alguna manera determinar el tipo de nutrientes que se obtiene de los alimentos ingeridos de un animal y así saber diagnosticar cual es el más conveniente para un determinado animal ya sea de cualquier especie.