

Nombre de alumno:

José Antonio Rodríguez Gómez.

Nombre de la profesora:

Ana Gabriela Villafuerte Aguilar.

Nombre del trabajo:

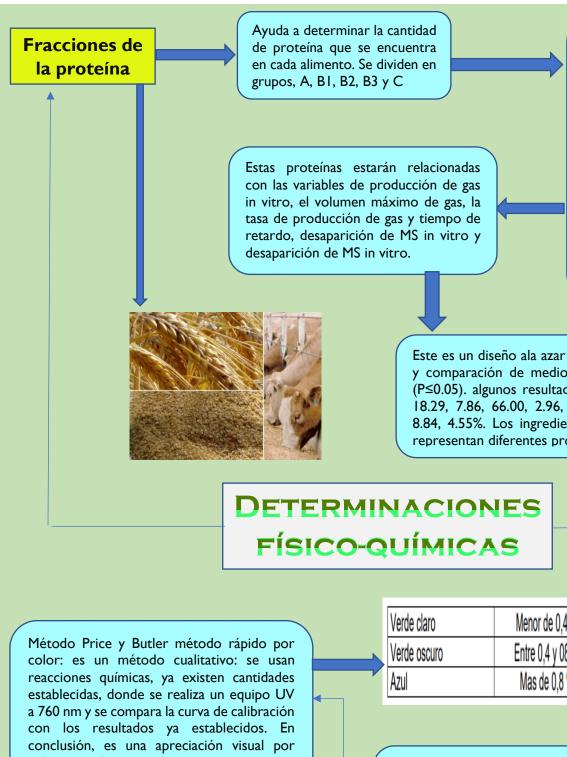
Supernota.

Materia:

Bromatología animal.

Grado: 3

Grupo: Medicina Veterinaria y Zootecnia.



Dichas proteínas que conforman a los alimentos se encuentran las proteínas de nitrógeno proteínico pertenecen al grupo A. Las proteínas solubles en amortiguador, que son del grupo BI. Del grupo B2 están las proteínas insolubles amortiguadores pero solubles en detergente neutro. Las proteínas insolubles en detergente neutro pero soluble en detergente ácido, que pertenecen al grupo B3. Finalmente, están las proteínas insolubles en detergente ácido del grupo C.

Este es un diseño ala azar con un modelo de muestra y comparación de medios con la prueba de Tukey (P≤0.05). algunos resultados son: A, B1, B2, B3 y C 18.29, 7.86, 66.00, 2.96, 4.89%; 22.55, 4.55, 59.51, 8.84, 4.55%. Los ingredientes proteínicos analizados representan diferentes proporciones de FP

colores predeterminados.

Reactivo de Folin – Denis: es un método cuantitativo: Usa un patrón y un Colorimétrico (espectrofotométrico)

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

Para determinar la cantidad de tanino en los alimentos, es necesario que primeramente que este sea extraído con agua hirviendo, el resultado obtenido tendrá dos opciones, es decir dos métodos para terminar la tarea.

Condensados: se obtienen del catecol.

Hidrosolubles: se obtienen del pirogalol.

Son sustancias que se derivan del acido gálico, se clasifican de la siguiente manera:

Taninos

Fuentes de consulta.

Universidad Del Sureste. Antología de Bromatología Animal. 2020. Pág.: 59-60. Recuperado el 13 de junio de 2020.