



Nombre de alumno:

Karina Guadalupe Guillen Vázquez

Nombre del profesor:

Ana Gabriela Villafuerte

Nombre del trabajo:

Cuadro sinóptico

Materia:

Bromatología animal

Grado:

3er cuatrimestre

Grupo:

A

Comitán de Domínguez Chiapas a 16 de mayo del 2020.

BROMATOLOGIA

Nomenclatura de los alimentos

Los alimentos se pueden dividir en dos

los plásticos tenemos las sales y el agua

las proteínas, aunque estas forman parte también del grupo energético

Clasificación de los alimentos

Se conocen como

Origen, variedad o clase, parte combustible, procesos o tratamientos, fase de maduración, corte o numero de cosecha indicación de la clase o calidad, clasificación (1-8)

Forraje o pienso grosero seco

Está compuesta por un 18% de materias primas

Heno secado al sol. Numero internacional 1-01-104

MS 91. FC 30.1. PC 9.4. EM 1.61

Forraje o pienso grosero fresco

Materias primas que contienen más del 18% de FC, más del 15% de humedad y una baja densidad de nutrientes. Son de gran volumen y pocos nutrientes.

Ensilado

es la fermentación de los carbohidratos solubles del forraje por medio de bacterias que producen ácido láctico en condiciones anaeróbicas.

La fermentación inhiben el desarrollo del microorganismo

es altamente probable que las técnicas de ensilaje empleadas en zonas templadas puedan servir para adaptar y desarrollar variantes apropiadas para las condiciones tropicales.

Complemento vitamínico

Las mas importantes son

(A, D, E y K) están formadas únicamente de carbono, hidrógeno y oxígeno, mientras que las hidrosolubles poseen además nitrógeno, azufre o cobalto, exceptuando la vitamina C e inositol.

Aditivo No Nutritivo

Los aditivos para dietas son considerados una de las herramientas más importantes para reducir los costos de alimentación o para obtener mayor eficiencia de utilización del alimento

Entre ellos se encuentran Ionósforo, antibióticos, supresores de estros, amortiguadores y otros (probióticos).