

Nombre de alumnos: Diana Carolina Solís García

Nombre del profesor: Villafuerte Aguilar Ana Gabriela

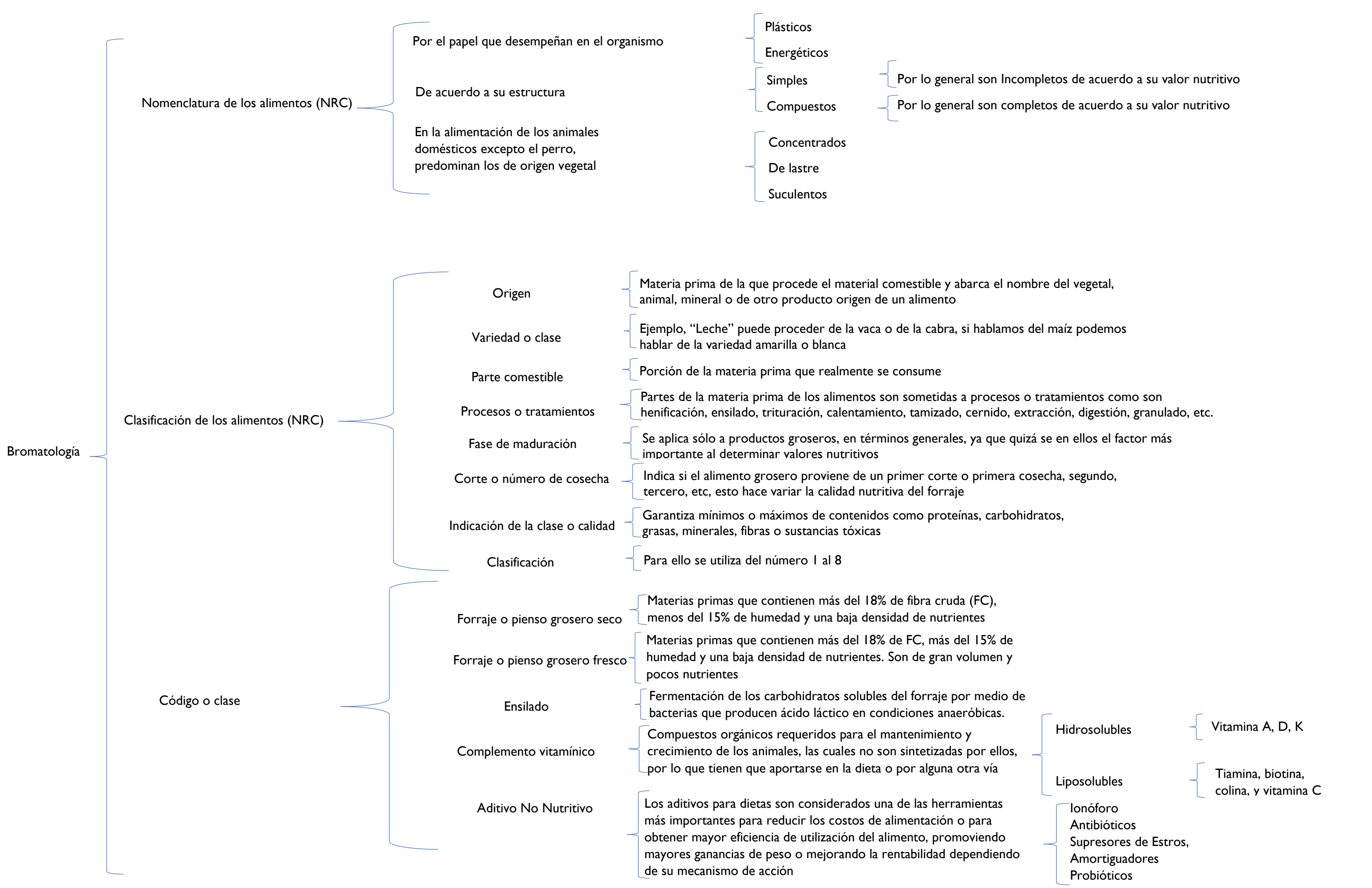
Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico

PASIÓN POR EDUCAR

Materia: Bromatología

Grado: 3°

Grupo: A



Nomenclatura de los alimentos (NRC)

- Por el papel que desempeñan en el organismo
- De acuerdo a su estructura
- En la alimentación de los animales domésticos excepto el perro, predominan los de origen vegetal

- Plásticos
- Energéticos
- Simples
- Compuestos
- Concentrados
- De lastre
- Suculentos

Por lo general son Incompletos de acuerdo a su valor nutritivo

Por lo general son completos de acuerdo a su valor nutritivo

Clasificación de los alimentos (NRC)

- Origen
- Variedad o clase
- Parte comestible
- Procesos o tratamientos
- Fase de maduración
- Corte o número de cosecha
- Indicación de la clase o calidad
- Clasificación

Materia prima de la que procede el material comestible y abarca el nombre del vegetal, animal, mineral o de otro producto origen de un alimento

Ejemplo, "Leche" puede proceder de la vaca o de la cabra, si hablamos del maíz podemos hablar de la variedad amarilla o blanca

Porción de la materia prima que realmente se consume

Partes de la materia prima de los alimentos son sometidas a procesos o tratamientos como son henificación, ensilado, trituración, calentamiento, tamizado, cernido, extracción, digestión, granulado, etc.

Se aplica sólo a productos groseros, en términos generales, ya que quizá se en ellos el factor más importante al determinar valores nutritivos

Indica si el alimento grosero proviene de un primer corte o primera cosecha, segundo, tercero, etc, esto hace variar la calidad nutritiva del forraje

Garantiza mínimos o máximos de contenidos como proteínas, carbohidratos, grasas, minerales, fibras o sustancias tóxicas

Para ello se utiliza del número 1 al 8

Código o clase

- Forraje o pienso grosero seco
- Forraje o pienso grosero fresco
- Ensilado
- Complemento vitamínico
- Aditivo No Nutritivo

Materias primas que contienen más del 18% de fibra cruda (FC), menos del 15% de humedad y una baja densidad de nutrientes

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

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

Compuestos orgánicos requeridos para el mantenimiento y crecimiento de los animales, las cuales no son sintetizadas por ellos, por lo que tienen que aportarse en la dieta o por alguna otra vía

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, promoviendo mayores ganancias de peso o mejorando la rentabilidad dependiendo de su mecanismo de acción

- Hidrosolubles
 - Vitamina A, D, K
- Liposolubles
 - Tiamina, biotina, colina, y vitamina C
 - Ionóforo
 - Antibióticos
 - Supresores de Estros, Amortiguadores
 - Probióticos