



**Nombre de alumnos: Aldrin Martin
Ordoñez villatoro**

**Nombre del profesor: Ana Gabriela
Villafuerte Aguilar**

**Nombre del trabajo: reporte de
lectura**

Materia: bromatología

Grado: 3°

Grupo: "A"



**Comitán de Domínguez Chiapas a 24
de mayo de 2020.**

La digestión

La digestibilidad es una forma de medir el aprovechamiento de un alimento, es decir, la facilidad con que es convertido en el aparato digestivo en sustancias útiles para la nutrición. Comprende dos procesos, la digestión que corresponde a la hidrólisis de las moléculas complejas de los alimentos, y la absorción de pequeñas moléculas en el intestino. La digestibilidad constituye un indicador de la calidad de la materia prima que a veces varía notablemente, de una especie a otra; a priori se deberían esperar valores muy distintos en las especies carnívoras, herbívoras u omnívoras. La experiencia muestra, sin embargo, que en los peces se observan a menudo, valores muy similares en especies, incluso zoológicamente diferentes; es así como un salmónido, un robalo y un turbot digerirán casi de la misma forma las proteínas de harina de pescado. Así mismo, si se estudia en una especie dada, la influencia de la edad del animal, su estado fisiológico, e incluso la salinidad y la temperatura, a menudo se encuentran diferencias, insignificantes.

La temperatura acelera el tránsito sin afectar la utilización de las proteínas. La digestibilidad es uno de los parámetros utilizados para medir el valor nutricional de los distintos insumos destinados a alimentación acuícola, debido a que no basta que la proteína u otro elemento se encuentre en altos porcentajes en el alimento (o en sus insumos) sino que debe ser digerible para que pueda ser asimilado y, por consecuencia, aprovechado por el organismo que lo ingiere.

La digestibilidad, por lo tanto, constituye una excelente medida de calidad y ello ha suscitado la idea de medirla de diferentes formas, *in vitro* al someter las proteínas a una digestión artificial por pepsina que es una enzima que se encuentra en el estómago de los animales superiores o *in vivo*.

. Los únicos enlaces no hidrolizables por el pez (como por los otros vertebrados) son los puentes disulfuros (cisteína-cisteína), por lo cual la queratina llega a ser indigerible.