



**Nombre de alumno:**

**Ángel Diego Rodríguez Guillen.**

**Nombre del profesor:**

**Ana Gabriela Villafuerte Aguilar.**

**Nombre del trabajo:**

**Súper Nota**

**Materia:**

**Bromatología Animal**

**Grado: "3"**

**Grupo: "A"**

Comitán de Domínguez Chiapas a 12 de junio de 2020.

## Fracciones de la proteína y Taninos

### Súper nota:

las fracciones de proteína tienen ingredientes los cuales tienen valores como lo son:

(PF): A (nitrógeno no proteínico (NPN)), B 1 (proteína soluble en amortiguador), B 2 (proteína insoluble en amortiguador pero soluble en detergente neutro), B 3 (proteína insoluble en detergente neutro pero soluble en detergente ácido) y C (proteína insoluble en detergente ácido) estos valores proteicos son primordiales en las mezclas como la prueba de tukey entre otros, estos se correlacionan con otros productos para satisfacer las necesidades de los animales los cuales son para:

-forrajes

-subproductos de origen vegetal y animal

Estos índices se consideran un modelo de mezcla y así obtener la proteína de mejor calidad.

Enseguida los taninos son una derivación de ácido galico, que tienen una clasificación para obtener catecol y pirogalol extrayendo sustancias tánicas por medio de agua hervida en las cuales tienen un proceso de sublimación por medio de métodos:

Cuantitativo= reactivo de folin denis

Cualitativo= método Price y Butler siendo este un método rápido por calor

Estas se usan para determinar la coloración y así poder tener un valor de tanino.

