



Nombre del alumno: Karenn Lucía González Aguilar

Profesor: Gaby Villafuerte

Nombre: Super nota

Materia: Bromatología



Grado:3

Grupo: "A"

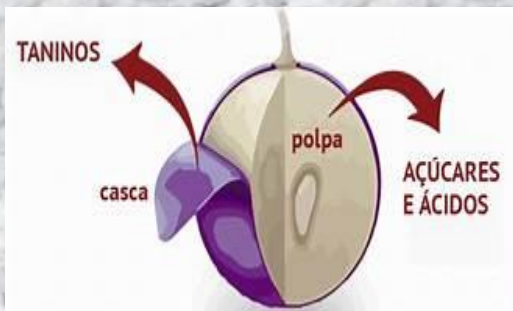
Comitán de Domínguez, Chiapas 14/05/20

Fracciones de proteína: Se determinan las fracciones de proteína (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) en cada ingrediente; esos valores se correlacionan con las variables de producción de gas in vitro (GP) (volumen máximo de gas (V_{max} ; mL g⁻¹), tasa de producción de gas (S; h⁻¹) y tiempo de retardo (L; h), desaparición de MS in vitro (DMDIV) y proteína total residual in vitro (RPV)

Los resultados para forrajes, subproductos de origen vegetal y animal, y fracciones de proteína fueron; 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%, 19.13, 4.52, 70.24, 3.74, 2.37%. Para V_{max} , S y DMDIV: la leyenda, el salvado del trigo y la polinización se presenta el valor mayor en cada grupo

Taninos: son derivados del ácido gálico. Los taninos se clasifican: 1) Los condensados (Obtiene el catecol) 2) Los hidrolisables (Obtiene el pirogalol).

Fundamento: Se basa en la extracción de las sustancias tánicas con agua hirviendo, en la cual se solubilizan.



El tratamiento que se realiza al obtenido de esta extracción se pueden aplicar dos métodos, uno cuantitativo con el reactivo de Folin – Denis y otro cualitativo Método Price y Butler método rápido por color. Se producen reacciones químicas para la determinación de coloración.

Método de Folin-Denis: • Cuantitativo •
Colorimétrico (espectrofotométrico) • Usa
patrón