

**Nombre de alumnos: Diana Carolina Solís García**

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

**Nombre del trabajo: Reporte de lectura**

PASIÓN POR EDUCAR

**Materia: Bromatología**

**Grado: 3°**

**Grupo: A**

## La digestibilidad de los alimentos

Es el porcentaje de alimento o un nutrimento que se da y se digiere por el paso del tubo gastrointestinal. Esta varía por los factores propios del alimento o por los animales que lo consumen. Y existen varios métodos para medirla, pero los métodos más completos y refinados implican la medición adicional de la orina, los gases, el calor generado, la eficiencia de la rumia, el volumen de las fracciones sólida y líquida del rumen y los ácidos grasos volátiles de este último.

La digestibilidad de los granos de cereales u otra fuente de azúcares es grande para todas las especies de animales granja y los granos menos digestibles son la avena y la cebada por su mayor porción fibrosa. Los forrajes son los alimentos los que más varían su digestibilidad por su estado de madurez de la planta disminuye su contenido de proteína y de azúcares y se eleva el de fibra normalmente el de celulosa y lignina, pero a excepción de la caña de azúcar ya que su digestibilidad no se altera con su edad.

La digestibilidad de los alimentos también puede variar y aumentar mediante procesos como son el molido, el rolado y formación de pastillas y hojuela, pero esto también aumenta la velocidad en la que pasa el túbulo gastrointestinal y el efecto neta es una disminución ligera de la digestión y esto se compensa con un mayor consumo de alimento y hace una mejor respuesta por parte del animal.

Otro aspecto importante a evaluar, como se había mencionado antes, la especie animal ya que por ejemplo los y las aves digieren más eficientemente los alimentos que tienen mayor contenido de proteína y baja cantidad de fibra, mientras que los rumiantes también aprovechan más la fibra que la proteína. También las etapas productivas muestran requerimientos diferentes de los alimentos, también implica la edad de la especie

Estos métodos para medir la digestibilidad implican los animales y son costosos en cuanto a tiempo, mano de obra y análisis químicos necesarios y debido a esto se desarrollan métodos alternos que son más rápidos, fáciles y baratos. Los métodos indirectos consisten en exponer los alimentos a la acción de las enzimas como la pepsina, tripsina, celulosa, líquido ruminal, incubar las muestras en un cierto periodo, así la masa que pierde el alimento el

alimento se debe a la acción hidrolítica de las enzimas, y todas las sustancias que se disuelven se consideran disponibles para el animal.

Es importante saber que la digestibilidad de los alimentos es muy importante para saber qué cantidad darles a los animales, de esta forma se aprovechará al máximo lo que se requiere y necesita para los nutrientes del animal.