



Nombre del alumno: José Antonio Rodríguez Gómez

Nombre de la profesora: Ana Gabriela Villafuerte Aguilar.

Nombre del trabajo: Cuadro Sinóptico.

Materia: Bromatología.

Grado: 3ro

Grupo: A; medicina veterinaria y zootecnia.

Bromatología

-Nomenclatura de los alimentos

El nombre ideal de un alimento según la Academia Nacional de Ciencias de EE. UU. Debe de ser exacto en describirlo genéticamente y morfológicamente, definir su calidad y categoría e indicar su localización en la calcificación de alimentos, es decir, proporcionar información que permita al nutriólogo comprender mejor su composición química

-Los alimentos se clasificarán según el papel que desempeña en el organismo en plásticos como el agua y las sales, y energéticos como las proteínas.

- De acuerdo a su estructura se clasifican en simples y compuestos, será según a su poder nutritivo, por eso los simples son incompletos y los compuestos son completos.

- Vegetal
- Animal
- Mineral

Se clasifican según su composición en concentrados, de lastre y suculentos. Los concentrados son los que tienen un volumen reducido en relación con la masa y tiene una reducida cantidad de fibra cruda y agua, Los de lastre son voluminosos, tienen gran cantidad de fibra cruda y celulosa.

Son alimentos deshidratados, se les considera también como concentrados y son ricos en proteínas

Ca, P, Na, Mn, Mg, Co

-Clasificación de los alimentos

La clasificación del NRC (National Research Council) posee ocho partes potenciales, es de gran ayuda ya que marca que papel desempeña el producto en una ración alimentaria.

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

Nos referimos a la materia prima de donde vienen los alimentos, por ejemplo, vegetal, animal, mineral.

Es un tipo clasificación que ayuda a verificar por ejemplo si la leche es de una vaca o de una cabra, porque, aunque se hable de leche hay muchos tipos de animales que la producen.

Es la parte de un alimento que se puede comer, por ejemplo, el huevo, se come lo que hay en el interior de él y el cascaron se desecha.

Son una serie de transformaciones que el alimento sufre para modificar su estructura y el animal que vaya a comer este alimento se le haga más fácil su digestión. Un ejemplo de esto es la henificación, la trituración.

Se aplica solo a alimentos groseros, es decir alimentos con un alto contenido de humedad, pero bajos en fibra, por ejemplo, los pastos de gramíneas ya que poseen un valor nutritivo máximo para los rumiantes, ya que al avanzar la maduración se lignifican las estructuras vegetales.

- Indica si el alimento proviene del primer corte de la cosecha o del segundo o el tercero.

Es una clasificación estándar que se da por parte del gobierno para que garantiza que alimentos tienen mayor o menor cantidad de proteínas, carbohidratos, grasas y fibras.

Según esta clasificación los productos que contienen más de 18 %de fibra bruta una vez se clasifican como alimentos groseros; los que presentan el 20 % o más proteína como suplementos proteicos; los que contienen menos del 20% de proteína y menos del 18 % de fibra fruta como alimentos energéticos.

- La clasificación 1 se refiere a los forrajes que son secos. La 2 son forrajes húmedos. La 3 son los alimentos ensilados. La 4 son los alimentos energéticos. La 5 son alimentos que son suplementos proteicos, ejemplo de ello son los subproductos marinos. La 6 son suplementos minerales. La 7 son suplementos vitamínicos que son sustancias puras o naturales. La 8 son alimentos aditivos, es decir antibióticos o materias colorantes.

Forraje grosero seco

Materias primas que contienen más del 18% de fibra cruda, menos del 15% de humedad y una baja densidad de nutrientes, como el heno secado al sol

Forraje grosero fresco

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

Ensilado

Es la fermentación de los carbohidratos solubles del forraje por medio de bacterias que producen ácido láctico en condiciones anaeróbicas, sirve para almacenar alimento en tiempos de cosecha y suministrarlo en tiempo de escasez, conservando calidad y palatabilidad a bajo costo,

El ensilaje es una excelente opción para la alimentación en las ganaderías del país por la gran variedad de forrajes, la intensidad solar y el nivel de lluvias que existen en el trópico.

Complemento vitamínico

Son compuestos orgánicos conocidos como vitaminas, 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

-Hidrosolubles: aparte de C, H, O poseen además nitrógeno, azufre o cobalto, exceptuando la vitamina C e inositol

La tiamina forma parte de la carboxilasa la cual es necesaria para reacciones de descarboxilación de cetoácidos, La biotina es una vitamina hidrosoluble que actúa en el metabolismo intermediario, La colina es un compuesto similar a las vitaminas que funciona en varias formas, principalmente como fosfolípido, la vitamina C es un antioxidante tanto en el medio intracelular

-Liposolubles: vitaminas A, D, E y K) están formadas únicamente de carbono, hidrógeno y oxígeno

La vitamina A es esencial para el crecimiento normal de los animales, para mantener el tejido epitelial, la vitamina D es fundamental para mantener la homeostasis del Ca, la vitamina E funciona principalmente como antioxidante, la D participa en factores de coagulación

Aditivo no nutritivo

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

- Lonóforos: antibióticos que inhiben el crecimiento de microorganismos en el rumen
- Antibióticos: Metabolitos que eliminan a enfermedades
- Supresores de Estros: hormona sintética que suprime el ciclo estral
- Amortiguadores: contrarresta la actividad de los microorganismos ruminales
- Probióticos: tienen efectos benéficos en la fermentación ruminal, incrementando las bacterias intestinales.

Fuentes de consulta.

Universidad Del Sureste. Antología de Bromatología. 2020. Pág., 15-34.

Recuperado el 15 de mayo de 2020.