



Nombre de alumnos: Francisco de Jesús Villatoro Jiménez.

Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuerte Aguilar.

Nombre del trabajo: Súper nota (factores de proteínas).

Materia: Bromatología animal.

Grado: 3

Grupo: A



Comitán de Domínguez Chiapas a 14 de junio del 2020.

SUPER NOTA

FRACCIONES DE PROTEINAS

Son para evaluar los alimentos con ingredientes Proteicos agrupados para forrajes, subproductos de Origen vegetal y animal.



Y SE DETERMINA POR CADA INGREDIENTE

Proteína cruda (%)
Fracción A (%PC)
Fracción B1 (%PC)
Fracción B2 (%PC)
Fracción B3 (%PC)
Fracción C (%PC)

A: nitrógeno no proteico 18.29%
B 1: proteína soluble en amortiguador 7.86%
B 2: proteína insoluble en amortiguador,
Pero soluble en detergente neutro 66.00%
B 3: proteína insoluble en detergente neutro,
Pero soluble en detergente acido 2.96%
C: proteína insoluble en detergente acido 4.89%

En forrajes y los de subproductos de origen vegetal y animal es 22.55, 4.55, 59.51, 8.84 y 4.55%.

El salvado y la polinización representan el valor mayor de cada grupo del volumen máximo

COMO CONCLUSION

Los ingredientes proteicos representan Diferentes proporciones de fracciones De la proteína.



TRIGO
(*Triticum spp*)

- (*Triticum spp*) es el término que designa al conjunto de cereales, tanto cultivados como silvestres, que pertenecen a la familia de las gramíneas.
- Significa (el grano) que es necesario trillar (para poder ser consumido)

TANINOS



Son derivados del ácido gálico que son Glucósidos de polipeptidos solubles en agua Presentes en plantas con sabor agrio haciéndolo Indispensable en los animales monogástricos.

SE CLASIFICAN EN

CONDENSADOS: Se obtiene el catecol
HIDROLIZABLES: se obtiene el pirogalol

Taninos condensados

- Son más resistentes a la ruptura por hidrólisis
- Pueden ser solubles en agua.
- Se condensan más las moléculas durante el almacenamiento formándose los **flavonoides** que son polímeros no solubles en agua, de color oscuro, negro y rojo, y son biológicamente inactivos.

Sauco, *S. mexicana*
Sesecou nigra

CLASIFICACION

Taninos Hidrolizables

- Son ésteres de ácidos fenólicos y de azúcares.
- Antiguamente se les llamaban taninos pirogalóicos, porque procedían del pirogalol, por destilación seca.

Se obtiene por medio de la extracción de sustancias tánicas De agua hirviendo y se solubilizan.