



Nombre de alumnos: Francisco de Jesús Villatoro Jiménez.

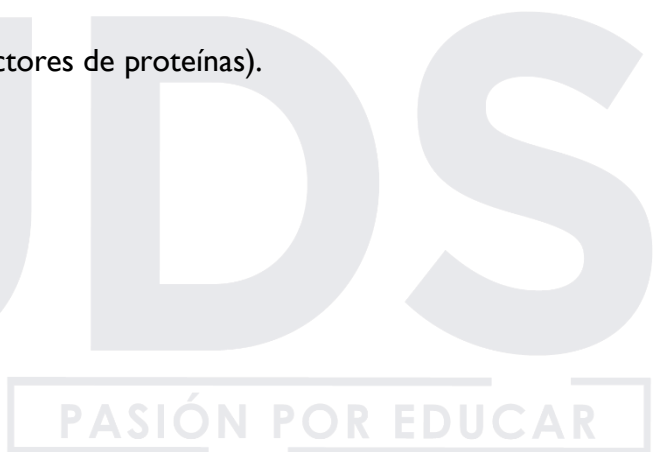
Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuerte Aguilar.

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

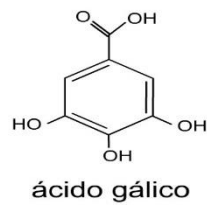
Los ingredientes proteicos representan Diferentes proporciones de fracciones De la proteína.



**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 **flavonoles** 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 pirogalólicos, porque procedían del pirogalol, por destilación seca.

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