



Nombre de alumno: Samuel Jimenez Hernandez

Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuerte

Nombre del trabajo: reporte de lectura

Materia: Bromatología

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 3

Grupo: a

Tema digestibilidad y energía de los alimentos

Esta se define como el porcentaje de un nutrimento dado que se digiere (desaparece) en su paso por el tubo gastrointestinal en general todos consisten en proporcionar al animal cantidades predeterminadas de un alimento de composición conocida, y medir y analizar las heces. Aunque otro método más completos y refinados implican la medición adicional de la orina, los gases, el color generado, la eficiencia de la rumia, el volumen de las fracciones sólida y líquida del rumen y los ácidos grasos volátiles.

En general, la digestibilidad de los granos de cereales y otras fuentes de azúcares o almidones es grande para todas las especies de animales en granja. Posiblemente los granos menos digeribles son la avena y el pescado son también de una digestibilidad grande para todas las especies.

Los alimentos que más varían en digestibilidad son los forrajes y el principal causante de dicha variabilidad es el estado de madurez.

Otro punto importante, en la medida que aumenta la madurez de la planta, disminuye su contenido de proteína y de azúcares, y se eleva el de fibra. La excepción a esta regla la constituye la caña de azúcar, pues su digestibilidad no se altera con la edad

La digestibilidad de los alimentos puede aumentar mediante procesos como son el molido, el rolado y la formación de pastillas y hojuelas, sin embargo, esto incrementa también la velocidad a la que pasa el alimento por el tubo gastrointestinal, por lo cual que el efecto neto es una disminución ligera de la digestión.

Total, de nutrimentos digeribles

Es un método matemático para el cálculo aproximada la energía que libera un ingrediente dado. El método consiste en tomar los valores de los componentes orgánicos de análisis proximal, o sea proteína cruda, el extracto de etéreo, fibra cruda y el extracto libre de nitrógeno

Método calorímetro

El método más correcto y científico para indicar el valor energético de un alimento es el calorimétrico, tanto para denotar el contenido energético de ingrediente como para denotar los requerimientos por parte de los animales

Energía bruta

Es la energía que desprende un alimento al quemarse totalmente en una bomba calorimétrica, es un espacio aproximado de energía, que se obtiene en forma rápida en un laboratorio equipado con el mencionado aparato. Tiene la desventaja de que no indica la disponibilidad o el aprovechamiento de energía por parte del animal que la ingiere en el alimento

Energía metabolizable

De la energía digerible y absorbida en el tubo gastrointestinal, una parte no se aprovecha y se elimina por la orina en forma de compuesto nitrogenada. Hay que tomar en cuenta

que se elimina energía a través de gases como el metano expulsado por los rumiantes al eructar.

Energía neta

El metabolismo de la energía contenida en un alimento causa un incremento calórico, el cual es desaprovechado por el animal. Los datos tabulados en energía neta de los alimentos son más frecuentes en el caso de los rumiantes. En la medida que el acervo tecnológico sobre valores de energía metabolizable y energía neta aumente