



**Nombre de estudiante:** Ángel de Jesús Trujillo Morales

**Nombre del profesor:** Guillermo Montesinos Moguel

**Nombre del trabajo:** Aditivos Usados En La Alimentación Bovina

**Materia:** Zootecnia En Bovinos

**Grado:** 6°

**Grupo:** “A”

Ocosingo, Chiapas a 06 de junio de 2020.

## ¿Qué son los aditivos?

Son aquellas sustancias que sin constituir un alimento por sí mismas, ni poseer valor nutritivo, se incorporan a los productos de alimentación animal en cantidades mínimas, con el objetivo de mejorar su proceso de elaboración y conservación, aumentando la calidad nutricional del alimento.

### **Aditivos tecnológicos.**

Conservantes: sustancias o, en su caso, los microorganismos que protegen los alimentos para alimentación animal contra el daño causado por microorganismos o sus metabolitos;

Antioxidantes: sustancias que protegen contra el deterioro causado por la oxidación;

Emulgentes: sustancias que posibilitan la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea;

Antiaglomerantes: sustancias que disminuyen la tendencia de las partículas individuales de un producto para animales a adherirse;

Estabilizantes: sustancias que mantienen el estado fisicoquímico de los alimentos;

Espesantes: sustancias que incrementan la viscosidad de los productos.

Gelificantes: sustancias que dan textura a un alimento;

Ligantes: sustancias que aumentan la tendencia a adherirse de las partículas de productos;

Sustancias para el control de la contaminación por radionucleidos;

Reguladores de la acidez: regulan la acidez o alcalinidad de los alimentos;

Aditivos para ensilaje: sustancias, incluidas microorganismos o enzimas con el fin de aumentar la producción de ensilaje.

Desnaturalizantes: sustancias que, cuando se utilizan en la fabricación de alimentos para animales transformados, permiten reconocer el origen del producto o las materias primas para los mismos.

### **Aditivos sensoriales.**

Se refiere a un grupo de aditivos que promueven la palatabilidad (gustocidad), de una dieta o ración estimulando el consumo voluntario (o el apetito). Esto se lleva a cabo usualmente a través del uso de saborizantes, odorizantes o colorantes.

### **Aditivos nutricionales.**

Suministran algún nutriente específico necesario para el animal para un óptimo desempeño productivo; aquí se incluyen principalmente las vitaminas, los aminoácidos, y los minerales.

### **Aditivos zootécnicos.**

Estos aditivos promueven el estado actual de los nutrientes del animal, no proveen nutrientes específicos, sino que facilitan el uso más eficiente de los nutrientes presentes en la dieta de los animales; ejemplos de éstos son las enzimas, las hormonas y sus derivados, los probióticos y los prebióticos, algunos de los cuales pueden resaltar o mejorar las condiciones del tracto gastrointestinal, facilitando así la extracción más eficiente de los nutrientes de la dieta (como sucede con los probióticos, los prebióticos y las enzimas), o mejorando el metabolismo de estos nutrientes por los animales (como con las

hormonas). Otros aditivos son usados para beneficiar al medio ambiente, evitando el desecho excesivo de algunos nutrientes como los fosfatos, el nitrógeno amoniacal, que pueden incidir negativamente en el ambiente.

### **Aditivos fármacos.**

Estos aditivos son usados para controlar la salud intestinal, evitando la presencia masiva de gérmenes patógenos o dañinos al animal; aquí se incluyen los antibióticos, coccidiostatos y otros más.

### **Aditivos Acidificantes.**

Los maduradores o agentes acidificantes son aditivos importantes para otorgar las características organolépticas a productos embutidos crudos.

### **Aditivos Antioxidantes.**

#### **Antioxidantes sintéticos:**

Los antioxidantes sintéticos se crean de manera artificial. Ejemplos de estos antioxidantes son:

- Butilhidroxianisol (BHA) y Butilhidroxitolueno (BHT)
- Terbutil hidroquinona (TBHQ)
- Galato de Propilo

### **-Antioxidantes naturales:**

Debido a la toxicidad potencial de los distintos antioxidantes sintéticos para el hombre, se ha incrementado el interés por la búsqueda de sustancias naturales. Algunos son:

- Tocoferoles
- Extracto de Romero
- Ácido Ascórbico y sus derivados
- Extracto de Té Verde

### **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

**(A.\*, 2015)**

**(Barroso, Mar 21, 2018)**