

UDS

NOMBRE DEL ALUMNO:

Danna Isela
Rodríguez López

NOMBRE DEL PROFESOR

Ana Gabriela
Villafuerte Aguilar

NOMBRE DEL TRABAJO

Actividad 3

MATERIA

Bromatología
Animal

GRADO

III LMVZ

GRUPO

A

**COMITAN DE
DOMINGUEZ
CHIAPAS A 28
DE JUNIO DEL
2021**

BROMATOLOGIA ANIMAL

La bioenergía describe el proceso biológico de la transformación y utilización de los nutrientes absorbidos para generar energía y la síntesis de su propio cuerpo

TRABAJO

se utilizan los músculos gastando una cantidad de energía al hacer un cierto esfuerzo para realizar una tarea

CALORIA

unidad de energía basada en el calor específico del agua

DISTRIBUCIÓN DE LA ENERGÍA

Los carbohidratos, las grasas y las proteínas proporcionan energía, todos pueden ser transportados y descompuestos en células musculares.

PROTEÍNA CRUDA

Es una medida común en la ciencia de los alimentos y la cría de animales, pues evalúa cuánto hay del elemento químico en determinado producto

PROTEÍNA DEGRADABLE EN RUMEN

Las proteínas microbianas son sintetizadas a partir de la fracción degradable de nitrógeno y los glúcidos degradados en el rumen

Proteína microbiana

el total de proteína verdadera digestible utilizable por el ganado lechero para su metabolismo, después de la digestión y absorción del alimento en el tracto digestivo

Proteína Metabolizable

sistema que tiene en cuenta la degradación ruminal de la proteína y separa los requerimientos entre necesidades de los microorganismos ruminales y del animal

Digestibilidad verdadera y aparente

digestibilidad verdadera en el cual se tiene en cuenta en los cálculos los valores endógenos

Digestibilidad in situ

se realizan bajo condiciones in vivo, es el método de la bolsa de nylon o in situ que tiene la ventaja, que la muestra es fermentada dentro del rumen del animal

ENERGÍA

En nutrición, la energía es expresado en términos de kilocalorías (Kcal) donde 1 Kcal es definido como la cantidad de calor requerido para elevar la T° de 1 kg de agua en 1 °C.

TERMODINÁMICA

Es la rama que estudia de forma macroscópica fenómenos químicos y físicos que ocurren con las sustancias de nuestro mundo material

CALORIMETRÍA

medida del calor que, en un proceso biológico, químico o físico, se absorbe o se desprende

DISTRIBUCIÓN DE LA PROTEÍNA

Las proteasas rompen los enlaces de péptidos que ligan los aminoácidos ingeridos para que éstos puedan ser absorbidos por el intestino hasta la sangre y reconvertidos en el tejido concreto que se necesita

PROTEÍNA VERDADERA

Es una medida únicamente para las proteínas en leche

NITRÓGENO NO PROTEICO

compuestos de nitrógeno que pueden ser convertidos en proteínas por algunos organismos vivos

TOTAL DE NUTRIENTES DIGESTIBLES

Es un método matemático para el cálculo aproximado de la energía liberada por un ingrediente dado

DIGESTIBILIDAD DE ALIMENTOS

La digestibilidad varía de acuerdo con factores propios del alimento y por efecto de los animales que lo consumen

COEFICIENTE DE DIGESTIBILIDAD

Es la cantidad ingerida y la eliminada por heces. De este modo, se considera que todo aquello que no se ha eliminado por el colon, ha sido digerido y absorbido

DIGESTIBILIDAD IN VITRO

prometen en el futuro ser una herramienta importante para la evaluación de alimentos para el rumiante

DIGESTIBILIDAD IN VIVO

se determina generalmente mediante ensayos de balance nutritivo, utilizando animales vivos

MANEJO DE ANIMALES FISTULADOS

es un método en el cual en una primera instancia es necesario realizar una cirugía la cual se hace mediante el uso de sedación, anestesia y analgesia, luego de esto, en la etapa de muestreo el animal no siente dolor alguno