

# 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