



DOMINGO 22 DE MAYO DE 2022

UNIVERSIDAD DEL SURESTE (UDS).

DOCENTE: BARREDA ROBERTO GARCIA SEDANO

ALUMNO: TRISTAN YAIR DIAZ MAZARIEGOS.

LICENCIATURA: MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA.

MATERIA: BROMATOLOGIA ANIMAL

TEMA: CUADRO SIGNOTICO

La clasificación de NRC (national research council) posee ocho partes potenciales cada una de las cuales proporcionan información específica para comprender el papel que podría desempeñar el producto de una ración alimenticia. Son minerales que viene de cada especie como parró como una tabla ya se puede hacer una dieta.

NRC**1.-ORIGEN**

Hace referencia a la materia prima de la que produce el material comestible y es el nombre del vegetal, animal mineral o de otro producto

2.- VARIEDAD O CLASE

El término "variedad" se refiere y se aplica a alimentos de origen vegetal y el término "clase" a los de origen animal. La información de este indicador es importante porque los animales del mismo origen difieren en calidad o nutrición

3.- PARTE COMESTIBLE

Porción de materia prima que realmente se consume para los alimentos de origen animal recorte de carne, hueso, leche, etc. Para los de origen vegetal: hoja, tallos, semillas, etc.

NRC

4.- PROCESOS O TRATAMIENTO

La mayoría de las ingredientes son sometidos a tratamientos ya sea para conservarlo o para mejorar su calidad nutricional ejemplo: deshidratado, rolado, quebrado, molido, ensilado, henificado, etc.

5.- FASE DE MADURACION

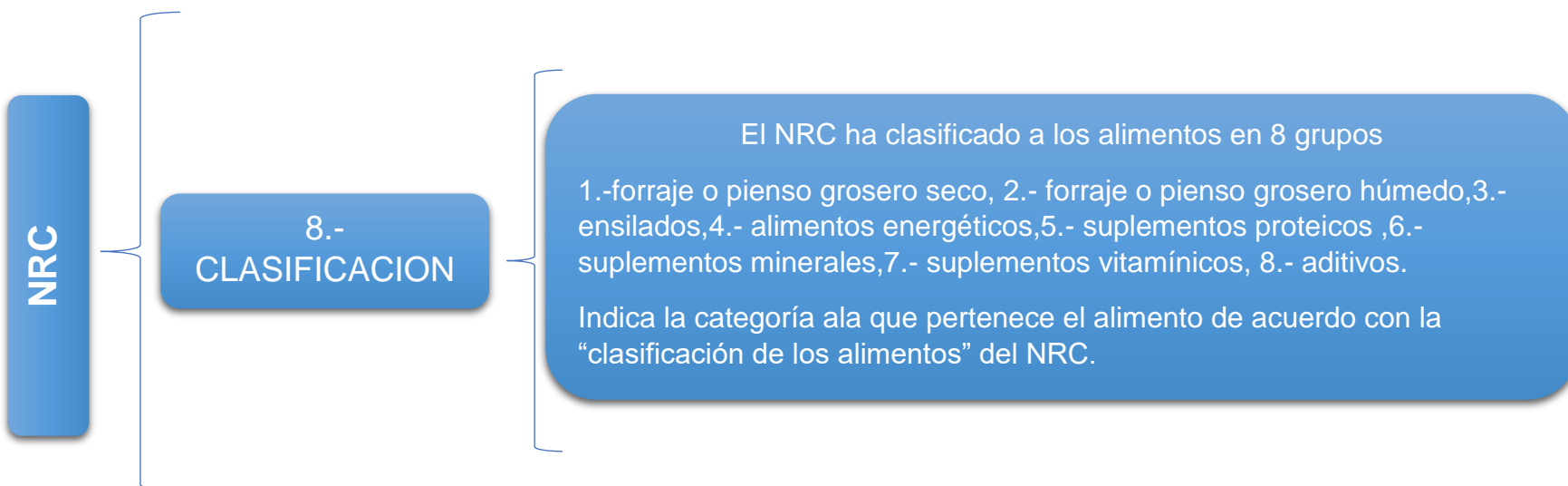
Exclusivo de forrajes las plantas poseen un valor nutritivo máximo ya que al avanzar en la maduración se lignifican disminuyendo su digestibilidad.

6.- CORTE O NUMERO DE COSECHA

Exclusivo de forraje indica si el forraje proviene del primer corte (o primera cosecha), segundo corte, tercer corte, etc.

7.- CALIDAD

Algunos alimentos han sido clasificados de acuerdo a estándares oficiales del gobierno sin embargo, la calidad también incluye otros aspectos como peso por unidad de volumen contenido mínimo de proteína, grasa o fibra del producto.



EJEMPLOS DE NRC

1.- ORIGEN

	a) Harina de carne	b) Silo de maíz
Origen	Animal (bovino)	maíz

2.- VARIEDAD O CLASE

Nombre	Origen	Clase	Clase
Leche	Animal	Leche de cabra	Leche de vaca

Nombre	Origen	Variedad	Variedad
Maíz	Vegetal	Blanco	Amarillo

3.- PARTE COMESTIBLE

Origen	Animal (bovino)	Maíz
Clase o variedad	Harina de carne	amarillo
Parte comestible	Residuos de la canal s/hueso	Tallo, hojas y elote

4.- PROCESOS O TRATAMIENTO

origen	Animal (bovino)	maíz
Clase o variedad	Harina de carne	amarillo
Parte comestible	Residuos de la canal/hueso	Tallo, hojas y elote

Proceso	Deshidratado y molido	Ensilado
---------	-----------------------	----------

5.- FASE DE MADURACION

Origen	Maíz
Clase o variedad	Silo
Parte comestible	Tallo, hojas y elote
Proceso	Ensilado
Fase de maduración	Estado masoso -lechoso

6.- CORTE O NUMERO DE COSECHA

Origen	Maíz
--------	------

Clase variedad	Silo
Parte comestible	Tallo, hojas y elote
Proceso	Ensilado
Fase de maduración	Estado masoso- lechero
Corte o n° cosecha	Primero

7.- CALIDAD

Origen	animal (bovino)
Clase o variedad	Harina de carne
Parte comestible	Residuo de la canal c/hueso
Proceso	Deshidratado y molido
Fase de maduración	-----
Corte o n° cosecha	-----

Calidad	Mínimo 40%de pc
---------	-----------------

8.- CLASIFICACIÓN

Origen	animal (bovino)
clase o variedad	Harina de carne
Parte comestible	Residuos de la canal c/huesos
Proceso	Deshidratado y molido
Fase de maduración	-----
Corto o nº cosecha	-----
calidad	Mínimo 40%de pc
clasificación	5