



Nombre de alumno: Eduardo Javier Pulido Pulido

Nombre del profesor: Gaby Villafuerte

Nombre del trabajo: súper nota

Materia: Bromatología

Grado: 3

Grupo: A

Introducción

En este trabajo se realizó una súper nota sobre la bionergética de los alimentos, en cual tratamos temas como los tipos de proteína como la proteína verdadera, proteína cruda, proteína degradable en rumen, proteína metabolizable y proteína microbiana y cada una de ellas tienen diferentes funciones para el microorganismo y el bienestar de los animales.

Al igual que se habla sobre el nitrógeno no proteico que va ligado fuertemente con las proteínas.

BIONERGETICA DE LOS ALIMENTOS



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 verdadera

Es una medida únicamente para las proteínas en leche. Un equipo de prueba de leche mide cadenas de péptidos, una medida directa de proteína verdadera.



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

La proteína microbiana se genera de la actividad de los microorganismos ruminales, los cuales la sintetizan utilizando la energía fermentable que se encuentra presente en los alimentos consumidos, junto con los aminoácidos y/o nitrógeno no proteico.



Nitrógeno no proteico

Se denomina Nitrógeno no proteico a los compuestos de nitrógeno que pueden ser convertidos en proteínas por algunos organismos vivos.



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



Bibliografía

Universidad del sureste. (2022). Antología de Bromatología

Recuperado de. <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LMV/cfe7bab9229ef1a0ff26989fc6efe58-LC-LMV306.pdf>

