



**Nombre de alumno: Cristian Sebastián  
Hernández Gordillo**

**Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuerte  
Aguilar**

**Nombre del trabajo: cuadro sinóptico**

**Materia: bromatología**

**Grado: 3**

**Grupo: A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 27 de marzo de 2022.

# **bromatología**

**Conceptos básicos:  
Bromatología**

El término Bromatología tiene sus orígenes en el griego Bromatos, que significa alimento y logía, que se traduce como estudios; en ese sentido, esta disciplina se dedica a la investigación que se realiza de manera integral sobre los alimentos. En ese orden de ideas, con esta rama de la ciencia lo que se procura es hacer el análisis físico, químico e higiénico (es decir, de las toxinas y microorganismos)

**Bromatología en la Zootecnia**

La bromatología, como rama de la nutrición, se encarga de estudiar científicamente los alimentos, desde un aspecto integral que abarca el análisis químico, físico, nutritivo, e higiénico, entre otros. En bromatología, el control de la calidad y de los tratamientos de los alimentos abarca diferentes etapas desde la producción, hasta el transporte, almacenaje y preparación.

**Nomenclatura de los alimentos (NRC)**

En la alimentación de los animales domésticos excepto el perro, predominan los de origen vegetal y estos se clasifican según su composición en concentrados, de lastre y suculentos. Los alimentos de lastre son voluminosos, contienen gran cantidad de fibra cruda y celulosa, y escasa cantidad de alimentos valiosos

**Clasificación de los alimentos (NRC)**

La clasificación del NRC (National Research Council) posee ocho partes potenciales. Origen, Variedad o clase, Parte comestible, Procesos o tratamientos, Fase de maduración, Corte o número de cosecha, Indicación de la clase o calidad, Clasificación

# bromatología

## Forraje o pienso grosero seco

Materias primas que contienen mas del 18% de fibra cruda (FC), menos del 15% de humedad y una baja densidad de nutrientes. Por ejemplo ingrediente:

Heno secado al sol.

Numero internacional 1-01-104

MS 91, FC 30.1, PC 9.4, EM 1.61

## Forraje o pienso grosero fresco

Materias primas que contienen más del 18% de FC, más del 15% de humedad y una baja densidad de nutrientes. Son de gran volumen y pocos nutrientes.

## Ensilado

El ensilaje es la fermentación de los carbohidratos solubles del forraje por medio de bacterias que producen ácido láctico en condiciones anaeróbicas. El producto final es la conservación del alimento porque la acidificación del medio inhibe el desarrollo de microorganismos. El oxígeno es perjudicial para el proceso porque habilita la acción de microorganismos aerobios que degradan el forraje ensilado hasta CO<sub>2</sub> y H<sub>2</sub>O.

## Complemento vitamínico

Las vitaminas son compuestos orgánicos requeridos para el mantenimiento y crecimiento de los animales, las cuales no son sintetizadas por ellos, por lo que tienen que aportarse en la dieta o por alguna otra vía. Las vitaminas se clasifican de acuerdo a su solubilidad en hidrosolubles y liposolubles: las liposolubles (A, D, E y K) están formadas únicamente de carbono, hidrógeno y oxígeno, mientras que las hidrosolubles poseen además nitrógeno, azufre o cobalto, exceptuando la vitamina C e inositol.

# bromatología

## Aditivo No Nutritivo

Los aditivos para dietas son considerados una de las herramientas más importantes para reducir los costos de alimentación o para obtener mayor eficiencia de utilización del alimento. Ionóforos, Antibióticos, Supresores de estros, Amortiguadores, Probióticos.

## Composición de los alimentos (AQP)

Un alimento no contiene exclusivamente componentes nutricionales aun cuando éstos representen en algún caso hasta el 90% del extracto seco del mismo. No existe un modelo único para abordar el análisis químico y nutricional de los alimentos. La naturaleza y la finalidad del producto servirán de guía para ver qué tipo de análisis se realizará.

## Análisis e interpretación de tablas de alimentos

Las tablas de composición de alimentos son utilizadas, sobre todo, para valorar las ingestas de energía y nutrientes y planificar la alimentación individual y colectiva de personas sanas y enfermas. La composición de alimentos varía ampliamente. Depende, entre otros factores, de la variedad de las plantas y animales, del tipo de cultivo y fertilización,