



# Mi Universidad

*Nombre del Alumno: Carlos Alberto Hernández Sánchez*

*Nombre del tema: Generalidades de bromatología*

*Parcial: 1°*

*Nombre de la Materia: Bromatología animal*

*Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuerte*

*Nombre de la Licenciatura: medicina veterinaria y zootecnia*

*Cuatrimestre: 3°*

*Comitán de Domínguez a 20-05-2022*

generalidades de bromatología

conceptos básicos

bromatología

disciplina encargada de la investigación que se realiza de manera integral sobre los alimentos

uno de los objetivos principales es conocer la estructura cualitativa y cuantitativa, tanto la del alimento como la de las materias primas que la elaboran

dentro de la bromatología encontramos a dos subramas

antropobromatología: estudio de los animales a consumo humano

zoobromatología: estudio de los alimentos destinados a diferentes especies animales

importancia de la bromatología en la zootecnia

se encarga de estudiar los alimentos para el fin zootecnico deseado

uno de sus objetivos es : cantidad de alimentos adecuados para la población, productos saludables y nutritivos, sin toxinas ni alteraciones

fixar ciertos procedimientos específicos tanto de elaboración como de conservación de los alimentos

nomenclatura de alimentos

los alimentos se pueden dividir en plasticos y energeticos

el nombre de un alimento debe ser exacto en:

describirlo genéticamente y morfológicamente

definir su calidad o categoría

indicar su localización

entre los plasticos tenemos las sales y el agua, igualmente las proteínas, aun que tambien forman parte del grupo energetico

clasificación de los alimentos

la clasificación del NRC posee ocho potenciales, cada una proporciona información específica

- origen: I
- variedad o clase:
- parte comestible
- fase de maduración
- corte o numero de cosecha
- indicación de la clase o calidad
- clasificación

forrajes

forraje o pienso grosero seco

materias primas que contienen mas de 18% de fibra cruda menos del 15% de humedad y una baja densidad de nutrientes

forraje o pienso grosero fresco

materias primas que contiene mas del 18% de FC. mas de 15% de humedad y una baja densidad de nutrientes, son den gran volumen y pocos nutrientes

ensilado

es la fermentación de los carbohidratos solubles del forraje por medio de bacterias que producen ácido lactico en condiciones anaerobias

el producto final es la conservación del alimento por que la codificación del medio inhibe el desarrollo de microorganismos

complemento vitamínico

son compuestos organicos adquiridos para el tratamiento y crecimiento de los animales

vitaminas liposolubles

vitamina K

vitamina A

vitamina D

vitamina E

vitaminas hidrosolubles

vitamina

biotina

colina

niacina

vitamina C

aditivo o nutriente

son considerados para reducir los costos de alimentación o para obtener mayor eficiencia del alimento

inoforos

antibióticos

supresores de estros

amortiguadores

composición de los alimentos

un alimento no contiene exclusivamente componentes nutricionales aún cuando éstos presenten en algún caso hasta el 90% del extracto seco del mismo

en algunos alimentos es común que aparezcan residuos de concretos

se pueden citar los taninos de muchas frutas, el ácido fitico de los granos de cereales que siendo productos naturales presentan una actividad antinutricional