



Nombre de alumno: Jordi Elián Fuentes Calvo

Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuerte águilar



Nombre del trabajo: cuadro sinóptico

Materia: bromatología animal

Grado: tercer cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas 2022.

análisis
bromatológico
, alimento,

Importancia
de la
Bromatología
en la
Zootecnia

Nomenclatura de
los alimentos

Clasificación
de los
alimentos

Forraje o
pienso
grosero
seco

Forraje o
pienso
grosero
fresco

Un estudio bromatológico es una analítica completa que se realiza sobre una muestra de alimento para conocer su composición, sus cualidades organolépticas y sus posibles alteraciones.

En producción animal, la interpretación de un análisis físico-químico (bromatológico), permite realizar cambios en las dietas de los animales para lograr abaratar costos de producción por este concepto aunado a la salud de los animales.

El NRC ha clasificado a los alimentos en 8 grupos:
1. Forraje o pienso grosero seco;
2. Forraje o pienso grosero húmedo;
3. Ensilados;
4. Alimentos Energéticos ..

Los tipos de alimentos se pueden clasificar en 3 grupos de acuerdo con la función que desempeñan en nuestro organismo.

1) Forraje o pienso grosero seco. Materias primas que contienen más del 18% de fibra cruda (FC), menos del 15% de humedad y baja densidad de nutrientes.

Alimentos: este término es sinónimo de **pienso**, alimento natural o **forraje** ... bruta una vez secos se clasifican como alimentos **gr oseros** los que presentan

Ensilado

Complemento vitamínico

Aditivo No Nutritivo

Composición de los alimentos

Análisis e interpretación de tablas de alimentos

En ensilaje es un método para conservar verde el forraje, principalmente los desechos agroindustrial es o alimentos como el plátano, la yuca, los cítricos y el pescado, en almacenes conocidos como silos.

ando hablamos de un multivitamínico nos referimos a un suplemento dietético que aporta un extra de nutrientes

Sustancia o mezcla de sustancias que previene, retarda o detiene la fermentación, el enmohecimiento, la putrefacción, la acidificación u otra alteración de los productos causados por algunos microorganismos y por algunas enzimas en el pienso.

Todos los alimentos están constituidos por los siguientes elementos en distintas proporciones: agua, hidratos de carbono, proteínas, lípidos (grasas), vitaminas, minerales, pigmentos, saborizantes y compuestos bioactivos

general los cálculos energéticos no se deberían tomar con una gran exactitud, ya que **en los análisis** de macronutrientes