



Nombre del Alumno: Wendy Yarenni Gómez López

Nombre del tema: super nota

Parcial: 3

Nombre de la Materia: Bromatología

Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuerte Aguilar

Nombre de la Licenciatura: medicina veterinaria y zootecnia

Cuatrimestre: 3

Introducción

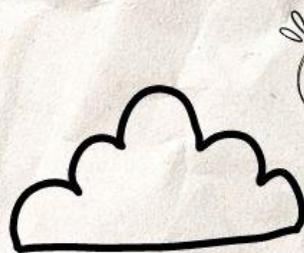
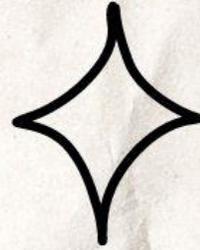
En el siguiente trabajo hablare acerca de la bioenergética de los animales, también del trabajo, termodinámica, caloría, joule, de lo que trata la calorimetría, como se distribuyen las calorías en el cuerpo de los animales, distribución de la energía en el organismo y de los tipos de proteínas, esto para poder conocer el tipo de nutrientes que el organismo necito y poder realizar una mejor alimentación para los animales, a continuación procedo a explicar cada una de ellas.

BROMATOLOGÍA ANIMAL.

MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

1 Bioenergética de los alimentos

Describe el proceso biológico de la transformación y utilización de los nutrientes absorbidos para generar energía y la síntesis de su propio cuerpo.



Las principales pérdidas se producen cuando los compuestos que contienen energía (en base DE) son transformados por el pez

2 Conceptos de Bioenergética: Energía, Trabajo, Termodinámica, Caloría, Joule.

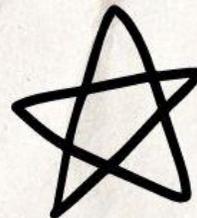
Energía: Proviene de los vocablos "en": dentro y ergon : trabajo.

□ Capacidad de realizar trabajo (capacidad de producir cambio de calor)



Trabajo: Cuando hablamos de trabajo, entendemos que tenemos que utilizar nuestros músculos gastando una cantidad de energía o hacer un cierto esfuerzo para realizar una tarea.

Termodinámica: Es la rama que estudia de forma macroscópica fenómenos químicos y físicos que ocurren con las sustancias de nuestro mundo material.



Caloría. Es habitual el uso de la caloría como término para expresar el poder energético de los alimentos.

Las calorías (o energía) que se necesitan a lo largo del día se utilizan para el metabolismo basal, para el efecto termogénico

3 Calorimetría

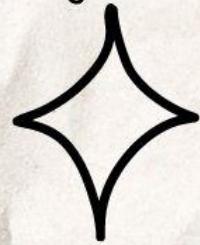
El método tradicional para expresar el valor energético es el que emplea calorías tanto para denotar el contenido energético de un ingrediente o como mega calorías por quilogramos, como para expresar los requerimientos por parte de los animales

4 Distribución de la energía en el organismo

Satisfacer las necesidades energéticas de los animales es el mayor coste ligado a la alimentación de los animales.

5 Distribución de la proteína en el organismo

La función primordial de la proteína es producir tejido corporal y sintetizar enzimas, algunas hormonas como la insulina, que regulan la comunicación entre órganos y células, y otras sustancias complejas,



6 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.



7 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.



8 Proteína degradable en rumen

Las proteínas microbianas son sintetizadas a partir de la fracción degradable de nitrógeno y los glúcidos degradados en el rumen.

9 Proteína microbiana

La proteína metabolizable se define como el total de proteína verdadera digestible utilizable por el ganado lechero para su metabolismo, después de la digestión y absorción del alimento en el tracto digestivo.

10 Nitrógeno No Proteico

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

11 Proteína Metabolizable

sinónimo de Proteína Metabolizable (PM), sistema que tiene en cuenta la degradación ruminal de la proteína y separa los requerimientos entre necesidades de los microorganismos ruminales y del animal

12 Total de Nutrientes Digestibles (TND)

Es un método matemático para el cálculo aproximado de la energía liberada por un ingrediente dado.

13 Conceptos de digestibilidad

En general, la digestibilidad de los granos de cereales y otras fuentes de azúcares o almidones es elevada para todas las especies de animales de granja.

14 Digestibilidad verdadera y aparente

Con el fin de obtener información más aproximada al verdadero aprovechamiento de los nutrientes por parte del animal.

15 Coeficiente de digestibilidad

Es la cantidad ingerida y la eliminada por heces. De este modo, se considera que todo aquello que no se ha eliminado por el colon, ha sido digerido y absorbido.

16 Digestibilidad in vitro

Las técnicas in vitro prometen en el futuro ser una herramienta importante para la evaluación de alimentos para el rumiante.

17 Digestibilidad in situ

Un método alternativo, dentro de los que se realizan bajo condiciones in vivo, es el método de la bolsa de nylón o in situ que tiene la ventaja, que la muestra es fermentada dentro del rumen del animal.

17 Digestibilidad in vivo

La digestibilidad, o el contenido de energía digestible o metabolizable, se determina generalmente mediante

Fuente:

[cfe7bab9229ef1a0ff26989fc6efe58-LC-LMV306.pdf \(plataformaeducativauds.com.mx\)](https://plataformaeducativauds.com.mx/cfe7bab9229ef1a0ff26989fc6efe58-LC-LMV306.pdf)