



Mi Universidad

Mapa Conceptual

Nombre del Alumno: Fredy Azarías Herrera Juárez

Nombre del Tema: Parto

Parcial: 3

Nombre de la Materia: Bromatología

Nombre del Profesor: Ana Gabriela Villafuerte

Nombre de la Licenciatura: Medicina Veterinaria y Zootecnia

Cuatrimestre: Tercero

Bioenergéticos de los alimentos.

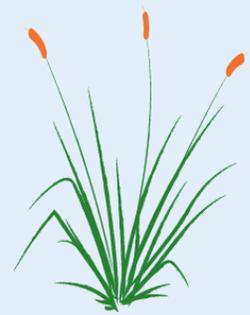
1 Bioenergética de los alimentos



La bioenergética describe el flujo de energía y nutrientes dentro de un sistema biológico y en nuestro caso tomaremos como ejemplo peces o camarones. La bioenergía describe el proceso biológico de la transformación y utilización de los nutrientes absorbidos para generar energía y la síntesis de su propio cuerpo.

Distribución de la energía en el organismo

Los animales necesitan energía para mantener las funciones fisiológicas, conservar la T^o corporal estable y mantener la actividad muscular. Adicionalmente, los animales necesitan energía para sus producciones: crecimiento y engorde, reproducción, lactación y trabajo



Distribución de la proteína en el organismo

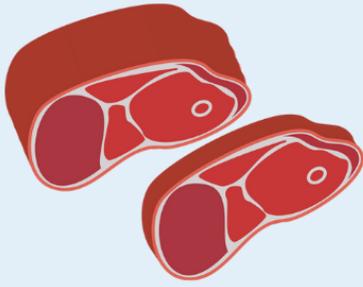
La función primordial de la proteína es producir tejido corporal y sintetizar enzimas, algunas hormonas como la insulina, que regulan la comunicación entre órganos y células, y otras sustancias complejas, que rigen los procesos corporales.

Proteínas

Existen diferentes tipos de proteínas en la cual encontramos:

- Proteína Cruda
- Proteína Verdadera
- Proteína degradable en rumen
- Proteína microbiana
- Nitrógeno No Proteico
- Proteína Metabolizable
- Total de Nutrientes Digestibles (TND)



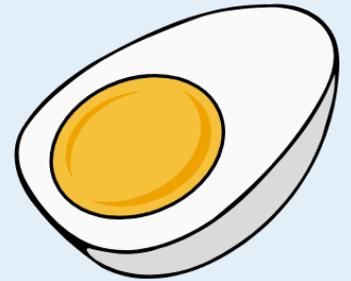


2 Digestibilidad de los alimentos

La digestibilidad es una forma de medir el aprovechamiento de un alimento, es decir, la facilidad con que es convertido en el aparato digestivo en sustancias útiles para la nutrición.

Conceptos de digestibilidad

La digestibilidad varía de acuerdo con factores propios del alimento y por efecto de los animales que lo consumen. 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.



Distribución de la proteína en el organismo

Con el fin de obtener información más aproximada al verdadero aprovechamiento de los nutrientes por parte del animal, se establece el concepto de digestibilidad verdadera en el cual se tiene en cuenta en los cálculos los valores endógenos, ya que se reconoció que parte de los nutrientes que se encuentran en las heces se derivan del animal y no son residuos del alimento.

Coefficiente de digestibilidad

Para calcular la digestibilidad de un alimento, es necesario tener en cuenta varios aspectos que pueden afectar los resultados, como, por ejemplo, la especie vegetal o animal a la que pertenece el ingrediente, el procesamiento, la interacción entre los nutrientes de la dieta o ingrediente, el método analítico utilizado para determinar los valores de digestibilidad, así como también los factores ambientales y propios del individuo.



Digestibilidad in vitro, in situ y in vivo

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

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

La digestibilidad, o el contenido de energía digestible o metabolizable, se determina generalmente mediante ensayos de balance nutritivo, utilizando animales vivos. El método in vivo descrito por es sin duda, el que da la mejor estimación de la digestibilidad de un alimento.

E-Grafía

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