

Nombre de alumno: Eduardo Javier Pulido Pulido

Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuerte

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico

Materia: Bromatología

Grado: 3

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 14 de mayo de 2022.

GENERALIDADES DE BROMATOLOGÍA

Conceptos básicos

- Bromatología: es la ciencia que estudia los alimentos, nutrientes, sustancias, características, composición.
- Análisis bromatológico: estudia los alimentos, sus características, valor nutricional y adulteraciones.
- Alimento: sustancias que contienen los elementos necesarios para el mantenimiento de las funciones vitales.
- Concentrado: Alimento combinado con otro para mejorar el balance nutritivo del producto.
- Alimento balanceado: son mezclas homogéneas de varios alimentos, formulados en cantidad y proporción para satisfacer en lo posible todas las necesidades alimenticias y nutricionales de una especie animal.

Importancia en la zootecnia

Es importante para el desarrollo de aspectos como la nutrición, para conocer los efectos beneficiosos o perjudiciales de alimentos o ingredientes alimentarios sobre el organismo, la calidad y la seguridad alimentaria, etc

Nomenclatura de los alimentos (NRC)

Se divide en 8: origen, variedad o clase, parte comestible, proceso o tratamiento, fase de maduración (solo forrajes), corte o número de cosecha (solo forrajes), calidad y clasificación)

Clasificación de los alimentos (NRC)

- Forraje o pienso grosero seco: contienen más del 18% de FC menos del 15% de humedad y baja densidad de nutrientes
- Forraje o pienso grosero húmedo: contienen más del 18% de FC, más del 15% de humedad y una baja densidad de nutrientes.
- Ensilados: Fermentación láctea que tienen más del 18% de FC, más del 15% de humedad.
- Alimentos energéticos: contiene menos del 18% de FC y menos del 20% de PC.
- Suplementos pretéicos: contienen menos del 18% de FC y más del 20% de PC.
- Suplementos minerales: Compuestos que no aportan PC y tienen menos del 5% de FC.
- -Suplementos vitamínicos: no aportan PC, FC o energía, pero cumplen una función en el organismo.
- Aditivos: Sustancias que modifican alguna característica del alimento del producto final.

Composición de los alimentos

Método analítico indispensable, llevado a cabo para determinar la calidad de un producto alimenticio y comprende el porcentaje de humedad, ceniza, grasa (extracto etéreo), proteína e hidratos de carbono.

Análisis de tabla de alimentos

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

