Cuadro sinóptico

Nombre del Alumno: Yaritza Hernandez

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

Generalidades de bromatología

Conceptos básicos: Bromatología, análisis bromatológico, alimento, nutriente, forraje, concentrado, alimento balanceado; Conceptos de digestibilidad.

- Disciplina se dedica a la investigación que se realiza de manera integral sobre los alimentos.
  - Otras áreas científicas complementan el estudio llevado a cabo por la bromatología, tal como ocurre con la biología, la química y la física.
    - objetivos principales de la bromatología
      - conocer la estructura cualitativa y cuantitativa, tanto del alimento, como de de las materias primas con las que se elaboran
        - Dentro de la Bromatología nos podremos encontrar con dos subramas
          - La antropobromatología
          - La zoobromatología

Importancia de la Bromatología en la Zootecnia

- e la importancia de la bromatología radica en tres puntos principales:
  - económico
  - higiénico
  - legislativo
    - Por lo tanto sus principales tareas están abocadas en lograr los siguientes objetivos:
      - Fijar ciertos procedimientos específicos
      - Conseguir una cantidad de alimentos adecuada
      - Establecer ciertas normas y reglas relacionadas con los procedimientos y técnicas de producción industrial, transporte y expendio de alimentos.

Nomenclatura de los alimentos (NRC)

- En la alimentación de los animales domésticos excepto el perro, predominan los de origen vegetal y estos se clasifican según su composición en concentrados, de lastre y suculentos
  - El nombre ideal de un alimento debe ser exacto en:
    - a) Describirlo genéticamente y morfológicamente.
    - b) Definir su calidad o categoría.
    - c) Indicar su localización en la calcificación de alimentos, es decir, proporcionar información que permita al nutriólogo comprender mejor su composición química.

Clasificación de los alimentos (NRC)

- Origen.
  - Se refiere a la materia prima de la que procede el material comestible y abarca el nombre del vegetal, animal, mineral o de otro producto origen de un alimento.
- Variedad o clase
  - Por ejemplo, el alimento animal “Leche” puede proceder de la vaca o de la cabra, si hablamos del maíz podemos hablar de la variedad amarilla o blanca, trigo blando o duro, vena nueva o vieja.
- Parte comestible.
  - Es la porción de la materia prima que realmente se consume
- Procesos o tratamientos
  - Algunas partes de la materia prima de los alimentos son sometidas a procesos o tratamientos
- Fase de maduración
  - Se aplica sólo a productos groseros
- Corte o numero de cosecha
  - Indica si el alimento grosero proviene de un primer corte o primera cosecha
- Indicación de la clase o calidad.
  - Muchos alimentos como henos y cereales han sidoclasificados de acuerdo a estándares del gobierno, que garantiza mínimos o máximos de contenidos como proteínas, carbohidratos, grasas, minerales, fibras o sustancias tóxicas.
- Clasificación.
  - Para ello se utiliza del numero 1 al 8.

Forraje o pienso grosero seco

- Materias primas que contienen mas del 18% de fibra cruda (FC), menos del 15% de humedad y una baja densidad de nutrientes.

Forraje o pienso grosero fresco

- Materias primas que contienen más del 18% de FC, más del 15% de humedad y una baja densidad de nutrientes. Son de gran volumen y pocos nutrientes.

Ensilado

- El ensilaje es la fermentación de los carbohidratos solubles del forraje por medio de bacterias que producen ácido láctico en condiciones anaeróbicas.

Complemento vitamínico

- Las vitaminas son compuestos orgánicos requeridos para el mantenimiento y crecimiento de los animales, las cuales no son sintetizadas por ellos, por lo que tienen que aportarse en la dieta o por alguna otra vía
  - Las vitaminas se clasifican de acuerdo a su solubilidad en hidrosolubles y liposolubles:
    - las liposolubles (A, D, E y K) están formadas únicamente de carbono, hidrógeno y oxígeno, mientras que las hidrosolubles poseen ademásnitrógeno, azufre o cobalto, exceptuando la vitamina C e inositol.

Aditivo No Nutritivo

- Los aditivos para dietas son considerados una de las herramientas más importantes para reducir los costos de alimentación o para obtener mayor eficiencia de utilización del alimento, promoviendo mayores ganancias de peso o mejorando la rentabilidad dependiendo de su mecanismo de acción.
  - Algunos de ellos tienen efectos secundarios como la reducción de acidosis, coccidiosis y timpanismo de grano, mientras que otros suprimen la actividad del ciclo estral, reducen la incidencia de abscesos hepáticos y los problemas de gabarro
    - los aditivos alimenticios se pueden dividir en cinco grupos:
      - 1) Ionóforos,
      - 2) Antibióticos,
      - 3) Supresores de Estros,
      - 4) Amortiguadores,
      - 5) otros.

Composición de los alimentos (AQP)

- Un alimento no contiene exclusivamente componentes nutricionales aun cuando éstos representen en algún caso hasta el 90% del extracto seco del mismo.
  - Determinación del valor nutritivo de los alimentos.
    - No existe un modelo único para abordar el análisis químico y nutricional de los alimentos.

Análisis e interpretación de tablas de alimentos

- Las tablas de composición de alimentos son utilizadas, sobre todo, para valorar las ingestas de energía y nutrientes y planificar la alimentación individual y colectiva de personas sanas y enfermas

REFERENCIAS

By MVZ Luis Container: Blogspot.com Year: 2014 URL: http://veterinariafreelibros.blogspot.com/2014/08/nutricion-animal-mcdonald.html

Antologia. https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LMV/cffe7bab9229ef1a0ff26989fc6efe58-LC-LMV306.pdf