

Cuadro Sinóptico NUTRICION

IDEOLOGÍA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

- Un balanceado que tenga un valor de 75 % o menos de digestibilidad, se puede considerar como de baja calidad o del segmento económico.

MÉTODOS DE PREPARAR LOS ALIMENTOS

- Aumento en digestibilidad.
- Asegurar buena masticación

ADITIVOS EN LA ALIMENTACION

ADITIVOS TECNOLOGICOS: antioxidantes, emulsificantes o acidificantes

IDEOLOGÍA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

- Los balanceados con más de 82 % de digestibilidad ocupan el grupo de los de alta calidad, Premium.

MÉTODOS DE PREPARAR LOS ALIMENTOS

- Fácil Administración.
- Modificación de tamaño

ADITIVOS EN LA ALIMENTACION

ADITIVOS SENSORIALES: aromas, pigmentos

IDEOLOGÍA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

- Super Premium y Ultra Premium., el 90 a 95 %.

MÉTODOS DE PREPARAR LOS ALIMENTOS

- Menor Perdida de ración.
- Conservación de los alimentos en 1/2 Amb.

ADITIVOS EN LA ALIMENTACION

ADITIVOS NUTRICIONALES vitaminas, minerales, estraza, aminoácidos