



Universidad del sureste
campus Tapachula

Alumno

Julián Trejo Muñoz

3° cuatrimestre

Lic. Medicina veterinaria y zootecnia

Materia

BROMATOLOGIA ANIMAL

Docente

MVZ Sergio Chong Velázquez



Introducción

En el presente artículo se abordan aspectos relacionados con la clasificación de los alimentos, las características básicas de sus componentes y nutrientes, según su grupo; además de las propiedades

¿Es lo mismo hablar de comida que hablar de nutrición? mucha gente piensa

Cuando alimentan a sus animales, creen que están siendo nutridos. Aunque las dos palabras son muy cercanas.

Relacionados entre sí, no son lo mismo.

El alimento es un sistema complejo que contiene sustancias que aportan nutrientes

Elementos esenciales para que el organismo se mantenga sano, son un apoyo

Proporcionar energía para el cuerpo. Sin embargo, también hay algunas características

Convertir la comida en algo apetecible es un valor fundamental de la industria

comida, porque en realidad comen más que solo para nutrirnos o satisfacernos

su apetito

En Este artículo se explorará la clasificación de los alimentos, algunas de sus propiedades y

Las condiciones sensoriales que surgen durante el consumo.

Desde el punto de vista nutricional, un alimento se define como cualquier producto natural

O procesarlo según su composición química y propiedades organolépticas puede ser ingerido para calmar el hambre, satisfacer el apetito y aportar los nutrientes

que el organismo requiere para mantenerse sano, ya que, gracias a él, se desarrollan

correctamente los procesos bioquímicos que sostienen la vida

DESARROLLO

La clasificación de los alimentos

Los alimentos se clasifican en grupos principales, atendiendo a sus diferentes características. Por su tratamiento: primarios sin transformación; transformados modificados

por procesos tecnológicos, y preparados que se han tratado para facilitar su consumo

por su origen, Por sus posibilidades de conservación, Según su valor nutritivo, Por su consistencia: duros, semiblandos, blandos, viscosos.

- Alimentos reequilibrados: se modifica su composición para ajustar su equilibrio nutricional.
- Alimentos biológicos: no han sido tratados durante su producción.
- Alimentos naturales: no se les ha agregado ningún aditivo.
- Alimento impropio: se elabora con algún procedimiento no autorizado, no está adecuadamente madurado.
- Alimento adulterado: se le ha variado su composición de manera fraudulenta o para corregir defectos o alteraciones.
- Alimento falsificado: no tiene la composición declarada o simula a otro.
- Alimento alterado: ha tenido cambios en su composición por mala conservación; a veces sólo varía su apariencia, volviéndola indeseable, aunque no esté descompuesto.
- Alimento contaminado: contiene bacterias patógenas, sustancias químicas, toxinas o parásitos capaces de provocar enfermedades, aunque al ser ingeridos no provoquen daño la simple presencia de estas sustancias, aún en pequeñas cantidades, lo clasifican así.
- Alimento nocivo: al ser consumido por cierto tiempo puede producir trastornos al Organismo

Propiedades nutricionales

Dado que la nutrición es la ciencia de los alimentos que estudia cómo funcionan las sustancias

Las propiedades químicas de los nutrientes tomados, absorbidos y fijados por los organismos.

Dieta; los requerimientos nutricionales se determinan de acuerdo al estado fisiológico de cada individuo

animal. La nutrición, por otro lado, proporciona nutrición determinando la ración

La nutrición, reflejada igualmente en la dieta, no excede

La comida que comen todos los días.

CONCLUSIONES

Después de este proceso de categorización de diferentes tipos de alimentos, sus

Las propiedades nutricionales, obviamente, tienen un buen manejo.

La dieta es algo más que alimentar. él

El proceso de alimentación de los animales es muy complicado.

Aunque la comida es algo para nutrir el cuerpo, también debe ser un aperitivo

Los diferentes sentidos, deben abrir el apetito por sus propiedades

Sentidos. Deben seguir los procedimientos adecuados.

**Una gama de diferentes propiedades de los alimentos determina su valor
nutricional y**

funcional.

:/Users/ADELA/Downloads/produccion_forrajes%20(2).pdf

file:///C:/Users/ADELA/Downloads/Sanchez-2010._Parametros-reproductivos-bovinos%20(2).pdf