

Nombre: Eduardo Avendaño Moreno

Asignatura: Bromatología animal

Tema: Clasificación de alimentos

Docente: Sergio Gonzales Chong

Cuatrimestre: 3er Cuatrimestre

Clasificación de los alimentos

Proteínas y materias nitrogenadas

Son los componentes plásticos de los tejidos animales. Están formadas por largas cadenas de elementos más simples, los aminoácidos. Estos se agrupan en número y combinaciones muy diversas para formar todas las proteínas existentes.

Lípidos o grasas

Son sustancias insolubles en agua y solubles en disolventes no polares. Están formados también por C, H y O, como los glúcidos, pero en distinta combinación. Son sustancias de reserva energética, pero de una capacidad de acúmulo de energía tres veces superior a los glúcidos.

Minerales

Fundamentalmente se presentan en forma de sales tanto orgánicas como inorgánicas y representan una fracción que va desde el 1,5 al 5% de la composición química de los alimentos que se utilizan normalmente. Todo lo que sea un porcentaje mayor de esta cifra significará una pérdida del valor nutritivo.

Vitaminas

Son un grupo de sustancias orgánicas de estructura muy compleja y naturaleza muy diversa, cuya característica común es la de ser requeridas en cantidades muy pequeñas y resultar imprescindibles para el correcto funcionamiento del metabolismo nutricional.

Se clasifican en;
Hidrosolubles
Liposolubles

Alimentos fibrosos

Se destacan aquí los forrajes de los cuales entran a formar parte todas las partes fibrosas de las plantas que son aprovechables por los rumiantes y otros herbívoros.

Hidratos de carbono

Su verdadero nombre es el de glúcidos, pero se utiliza la nomenclatura anterior por tradición. Son combinaciones de tres elementos: C, H y O. Cuando forman estructuras complejas la hidrólisis de los mismos da lugar a azúcares simples.

Webgrafia

[Microsoft Word - Introd Racionamiento 06-07.doc \(ucv.ve\)](#)

[Microsoft Word - Manual Alimentos y Alimentacion Animal 28 sep \(unam.mx\)](#)