



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Lic. Medicina Veterinaria y Zootecnia

3re Cuatrimestre Grupo B

Asignatura:
Bromatología 1

Docente:
Mvz Sergio Chong Velázquez

Alumno:
Margarita Concepción Martínez Trujillo

Tema:
Clasificación De Los Alimentos

Fecha:
Sábado 20 De Mayo Del 2023

Clasificación de los alimentos

Fibras:

Forrajes:

- ❑ Son los alimentos básicos de la alimentación de los rumiantes domésticos.
- ❑ Son altos en fibra.
- ❑ Pueden ser secos, succulentos y ensilados.
- ❑ Pueden pastorearse y/o cortarse para suministrarse en pesebre.

- ✓ Vaca
- ✓ Cabra
- ✓ Oveja

Secos:

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

- Henos
- Cascarillas
- Rastrojos
- Pajas

Húmedos:

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.

- Pastizales
- Cosechas en el suelo
- Praderas verdes

Ensilados:

- ❑ Son forrajes verdes conservados mediante un proceso de acidificación láctica.
- ❑ Permite almacenamiento en época de producción de grandes cantidades para usarse en épocas de escasez.
- ❑ Tienen un alto contenido en humedad aunque menos que el forraje verde.
- ❑ Existe una pérdida de valor nutritivo en el paso de forraje verde a forraje ensilado.

Productos obtenidos por fermentación anaeróbica que tienen más del 18% de FC, más del 15% de humedad y baja densidad de nutrientes.

- Ensilados de cereales
- Ensilado de gramíneas pratenses

Henos y Subproductos fibrosos:

Henos: Se trata de otro sistema de conservación de alimentos, consistente en la siega de forrajes verdes, desecación al sol y posterior almacenamiento en forma de pacas.

Es un sistema fácil de conservación aunque las pérdidas de valor nutritivo son mayores respecto de los procesos anteriores.

Subproductos fibrosos: Son alimentos que se obtienen de los residuos derivados de otras actividades principales.

- Pajas
- Orujos de aceituna y uva
- Ramones de olivo y encima u otros frutales.
- Gallinaza

Proteicos:

Son condensaciones aminoacídicas a través de los enlaces peptídicos. Cuando se consumen, se hidrolizan en el sistema digestivo en péptidos y aminoácidos libres, y son absorbidos por el organismo y metabolizados para formar nuevos tipos de proteínas en los diferentes tejidos corporales como músculos y proteínas funcionales

- La fracción de proteína predomina sobre la fracción energética
- Materias primas que contienen menos del 18% de FC y más del 20% de PC.

Origen vegetal:

- ❖ Harina de soja
- ❖ Harina de girasol
- ❖ Harina de canola
- ❖ Harina de trigo

Origen animal:

- ❖ Harina de carne y huesos
- ❖ Harina hidrolizada de plumas
- ❖ Harina de viseras de pollo
- ❖ Harina de insectos

Energéticos:

La energía tiene como unidad de valor la caloría y todo alimento que consume el ganado tiene un valor energético derivado de la combustión física del mismo; de esta manera se hace la asignación de valores calóricos. En nutrición de ganado, la unidad energética base es la Megacaloría que equivale a un millón de calorías o a mil Kilocalorías.

- Materia prima que tiene menos del 18% de FC y menos del 20% de proteína cruda (PC).
- La cantidad de energía que aportan estos alimentos es comparativamente mayor que la cantidad de proteína.

- ❖ Cereales y semillas
- ❖ Subproductos de molinería
- ❖ Frutos
- ❖ Frutos secos
- ❖ Raíces

Minerales:

Los minerales son nutrientes que, al igual que sucede con las vitaminas no aportan energía, pero realizan otras funciones importantes

- Son constituyentes de huesos y dientes.
- Regulan la composición de líquidos del organismo.
- Intervienen en la coagulación sanguínea.
- Mantienen el tono muscular y el impulso nervioso.

- ❑ Compuestos que no aportan PC y tienen menos del 5% de FC.
- ❑ Se pueden incluir aquí otros productos que contienen vitaminas o aminoácidos esenciales que permiten corregir las deficiencias que de éstos nutrientes puedan existir en las raciones.

Elementos naturales o puros

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 tampoco son fuente de energía ni forman parte de las estructuras del cuerpo pero son indispensables para el metabolismo y algunas funciones específicas en el organismo.

❑ Compuestos que no aportan PC, FC o energía, pero cumplen una función en el organismo; catalizadores enzimáticos

- ❑ Liposolubles
- ❑ Hidrosolubles

- ✓ Vitamina A
- ✓ Vitamina D
- ✓ Vitamina E
- ✓ Vitamina K

- ✓ Tiamina
- ✓ Biotina
- ✓ Colina
- ✓ Niacina
- ✓ Vitamina C

BIBLIOGRAFIA

- https://www.borrego.com.mx/wp-content/uploads/2019/06/el_uso_de_subproductos_y_aditivos_en_la_alimentacion_de_la_cabra_lechera.pdf
- http://www.ucv.ve/fileadmin/user_upload/facultad_agronomia/Bases_para_la_Alimentaci%C3%B3n_Animal.pdf
- ANTOLOGIA Bromatología 1