

UNIVERSIDAD DEL SURESTE CAMPUS TAPACHULA

PASIÓN POR EDUCAR

Nombre: Eduardo Avendaño Moreno

Asignatura: Bromatología animal

Tema: Proteína microbiana

Docente: Sergio Gonzales Chong

Cuatrimestre: 3er Cuatrimestre





UNIVERSIDAD DEL SURESTE CAMPUS TAPACHULA

PASIÓN POR EDUCAR

La proteína metabolizable es la proteína verdadera que el intestino absorbe y que es proporcionada por la proteína microbiana, la proteína no degradable en el rumen y, en menor medida, la proteína eliminada; la proteína microbiana normalmente representa la principal fuente de suministro de proteína metabolizable. Cuando esta proteína se absorbe, puede ser utilizada para el mantenimiento, el crecimiento, la reproducción o la lactación.



Bacterias celuloliticas



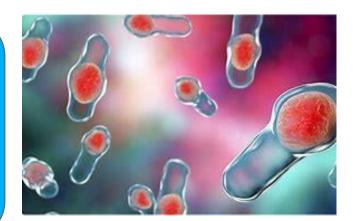
Las bacterias ruminales pueden hidrolizar la celulosa y metabolizar los azúcares solubles producidos. Los productos finales del metabolismo microbiano, así como la síntesis de proteína microbiana son el resultado de varios factores: características físicas y químicas del alimento, fisiología del aparato digestivo del rumiante y composición de la flora microbiana del rumen.

Bacterias Hemiceluloliticas: Las principales bacterias Hemiceluloliticas del rumen son: Butyrivibrio fibrisolvens, Bacteroides ruminícola y Ruminococcus spp. La mayoría de las especies predominantes de ruminococcus celuloliticas degradan y utilizan con eficacia la hemicelulosa.

Bacterias Amiloliticas

Las principales bacterias amilolíticas del rumen son: Bacteroides. Amylophilus, Streptococcus bovis, y Bacteroides ruminícola Succinivibrio dextrinosolvens usará también dextrina aunque no todos los almidones. Las bacterias amilolíticas suelen predominar en el rumen cuando se consumen dietas ricas en almidón.

Bacterias que utilizan azucares simples: Todas las bacterias del rumen que degradan carbohidratos complejos son capaces asimismo de fermentar algunos azúcares simples. R. flavefaciens puede fermentar la glucosa aunque pueden utilizar celobiosa de forma eficiente.



Bacterias proteolíticas



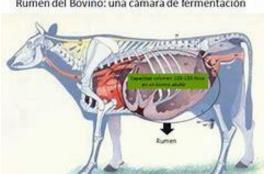
Las bacterias proteolíticas del rumen incluyen Bacteroides amylophilus, B. ruminícola, algunas cepas de Butyrivibrio fibrisolvens y Streptococcus bovis. Muchas de estas especies bacterianas disponen también de exopeptidasas para una posterior descomposición de oligopéptidos hasta aminoácidos y péptidos de cadena más corta. B. ruminícola precisa oligopéptidos o amoniaco para crecer.

Bacterias lipoliticas: os lípidos son metabolizados activamente por las bacterias del rumen. Anaerovibrio lipolytica hidroliza triglicéridos y fosfolípidos para liberar glicerina y tres ácidos grasos. La lipasa de esta bacteria es extracelular y va unida a la membrana. Galactolípidos, fosfolípidos y sulfolípidos, que se descubren en los forrajes, son hidroliza dos por un Butiryvibrio spp.

Factores que influyen en la síntesis de la proteína microbiana ruminal

El crecimiento microbiano ruminal depende de su capacidad de degradar y fermentar los ingredientes del alimento. Las células bacterianas tienen diversos sistemas de transporte para absorber los nutrientes de bajo peso molecular y soluble como los azúcares. Debido a que los ingredientes del pienso están compuestos principalmente de polímeros complejos tales como almidón, proteína y celulosa, estos polímeros son primero degradados por enzimas extracelulares a sustancias de bajo peso molecular que son utilizadas luego por las bacterias.

Rumen del Bovino: una cámara de fermentación



bak



UNIVERSIDAD DEL SURESTE **CAMPUS TAPACHULA**

PASIÓN POR EDUCAR

Bibliografía

Factores que afectan la composición microbiana ruminal y métodos para determinar el rendimiento de la proteína microbiana. Revisión (scielo.org.mx)

https://www.bing.com/ck/a?!&&p=80532c17080da4b4JmltdHM9MTY4ODUxNTlwMCZpZ3VpZD <u>0zYzJmY2YxOS04Y2U3LTYxMTUtMzhmZC1kYzViOGQ5ZTYwZjcmaW5zaWQ9NTMyNQ&ptn=</u> 3&hsh=3&fclid=3c2fcf19-8ce7-6115-38fd-

dc5b8d9e60f7&psq=proteina+microbiana+&u=a1aHR0cHM6Ly9jaWVuY2lhc3BlY3Vhcmlhcy5 pbmlmYXAuZ29iLm14L2luZGV4LnBocC9QZWN1YXJpYXMvYXJ0aWNsZS92aWV3LzQ1NDcv NDI3OA&ntb=1



Mi Universidad