



NOMBRE DEL ALUMNO: Jorge Porras Jiménez

NOMBRE DEL PROFESOR: Gonzalo Rodríguez

NOMBRE DEL TEMA: Bromatología

MATERIA: FARMACOLOGIA Y VETERINARIA I

NOMBRE DE LA LICENCIATURA: Medicina Veterinaria y Zootecnia

CUATRIMESTRE: III

3 °A

COMITAN DE DOMINGUEZ, CHIAPAS A 16 DE MAYO DEL 2023



BROMATOLOGÍA

¿Qué es ?

La bromatología se ocupa, por tanto, de investigar la composición química, las calorías, los nutrientes, las propiedades físicas y la toxicología de los alimentos, entre otras propiedades.

Por otro lado

La bromatología también se encarga de realizar el cálculo de las dietas en las diversas especies que son sometidas al estudio y, además, ayuda al tratamiento y conservación de los alimentos

Su objetivo principal es:

.conocer la estructura cualitativa y cuantitativa, tanto del alimento, como de de las materias primas con las que se elaboran

Dentro de la Bromatología encontramos dos subramas

La antropobromatología (estudio de los animales destinados al consumo de los seres humanos)

La zoobromatología (estudios de los alimentos destinados a las diferentes especies animales).

Importancia de la Bromatología en la Zootecnia

como rama de la nutrición, se encarga de estudiar científicamente los alimentos, desde un aspecto integral que abarca el análisis químico, físico, nutritivo, e higiénico

Radica en tres puntos principales:

Lo económico, lo higiénico y lo legislativo.

En bromatología, el control de la calidad y de los tratamientos de los alimentos abarca diferentes etapas desde la producción, hasta el transporte, almacenaje y preparación

Clasificación de los alimentos

1. Forraje o pienso grosero seco

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

Por ejemplo ingrediente: Heno secado al sol. Numero internacional 1-01-104 MS 91 FC 30.1 PC 9.4 EM 1.61

3. Complemento vitamínico

Las 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

2. Forraje o pienso grosero fresco

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.

4. Ensilado

El ensilaje es la fermentación de los carbohidratos solubles del forraje por medio de bacterias que producen ácido láctico en condiciones anaeróbicas

Este proceso sirve para almacenar alimento en tiempos de cosecha y suministrarlo en tiempo de escasez, conservando calidad y palatabilidad a bajo costo.

Este tipo de alimento se emplea para manejar ganado en forma intensiva, semi intensiva o estabulada.

5. Aditivo No Nutritivo

son considerados una de las herramientas más importantes para reducir los costos de alimentación o para obtener mayor eficiencia de utilización del alimento, promoviendo mayores ganancias de peso

Se pueden dividir en 5 grupos:

- 1) Ionóforos.
- 2) Antibióticos.
- 3) Supresores de Estros.
- 4) Amortiguadores, y
- 5) otros.

Generalidades

Alimento balanceado

son una mezcla de micro macronutrientes cuya composición aportan al metabolismo del animal los nutrientes necesarios para su crecimiento y desarrollo.

Se elabora:

Los procesos tecnológicos más utilizados son la molienda, el granulado y el procesamiento térmico a altas temperaturas (>90 °C).

Análisis bromatológico

Determina el contenido nutricional de pastos, forrajes y alimentos balanceados que se usan en la nutrición animal,

Bibliografía:

- Church DC, Pond WG, Pond KR. Fundamentos de nutrición y alimentación de los animales. 2 ed. México: Limusa, 2002.
- McDonald P, Edwards R, Greenhalg JED. Nutrición Animal. Editorial Acribia. 5ª Ed.
- National Research Council. Nutrient requirements of dairy cattle. 2000.