



UDS

Mi Universidad

Nombre del Alumno: Jacqueline Guadalupe Pérez Flores

Nombre del tema: Generalidades de bromatología

Parcia: I

Nombre de la Materia: Bromatología

Nombre del profesor: Gonzalo Rodríguez Rodríguez

Nombre de la Licenciatura: Medicina Veterinaria y Zootecnia

Cuatrimestre:3

BROMATOLOGIA

ES

fundamental en la industria de la producción alimentaria que quienes en ella intervienen conozcan los usos del estudio bromatológico

Análisis Bromatológico

Se procura hacer el análisis físico, químico e higiénico que se encuentran presentes en los productos que son consumidos por los animales

Importante en la zootecnia, ya que se encarga de estudiar científicamente los alimentos

Clasificación de los alimentos

Posee ocho partes potenciales

Alimento balanceado

Se encarga de realizar el cálculo de las dietas en las diversas especies que son sometidas al estudio

Origen

Se refiere a la materia prima de la que procede el material comestible

Variedad

Parte comestible

Es la porción de la materia prima que realmente se consume

Procesos

Algunas partes de la materia prima de los alimentos son sometidas a procesos como son henificación

Fase de maduración

Se aplica sólo a productos groseros

Corte

Indica si el alimento grosero proviene de un primer corte o primera cosecha, segundo, tercero, etc.

Calidad

Muchos alimentos han sido clasificados de acuerdo a estándares del gobierno