

BROMATOLOGÍA ANIMAL

NOMBRE DEL ALUMNO



HUGO MORA CANO

GRADO Y GRUPO



3 B

MAESTRO



GONZALO RODRÍGUEZ

ESCUELA



UDS

BROMATOLOGÍA ANIMAL

IMPORTANCIA

La bromatología ayuda a entender tanto las características nutricionales como las propiedades técnicas de un alimento y, por tanto, a conocer mejor cómo consumirlo, prepararlo, manipularlo y conservarlo.

COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

Las sustancias que deben ingerir los animales: los nutrientes son compuestos químicos que permiten el mantenimiento de la vida, salud y producción de los animales. Se clasifican con base en las cantidades presentes en el organismo.

- Macronutrientes
- Micronutrientes
- Vitaminas, Minerales

El término, que proviene del griego "broma", que significa "alimento" y "bromatos del alimento"

ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS

Los métodos de análisis de los alimentos pueden ser: subjetivos: aspecto del alimento, olor, gusto y sensaciones táctiles; objetivos: físicos, químicos, microscópicos y microbiológicos; y otros (biológicos y encuestas nutricionales):

- Métodos objetivos
- Métodos físicos
- Métodos Químicos
- Métodos instrumentales
- Electroquímicos

CLASIFICACIÓN

El estudio se puede dividir en tres ramas principales:

1. Química alimentaria
2. Ingeniería alimentaria
3. Microbiología alimentaria.

ANÁLISIS QUÍMICO

1. Materia seca
2. Cenizas/ materia inorgánica.
3. Proteína cruda.
4. Fibra neutro detergente
5. Extracto etéreo / grasa cruda.
6. Digestibilidad In Vitro.
7. Digestibilidad de forrajes
8. Hemicelulosa
9. Fibra Ácido Detergente
10. Celulosa
11. lignina ácido detergente
12. pH