



Nombre de alumno:

Gerardo de Jesús Ceribelli
Santiago

Nombre del profesor:

Gonzalo Rodríguez

Nombre del trabajo:

Mapa

Conceptual.

Materia:

Bromatología.

Grado: 3

Grupo: B

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.

COMP. QUIMICA DE LOS ALIMENTOS.
Las sustancias que deben ingerir los animales, son compuestos químicos que permiten el mantenimiento de vida, salud y producción de animales.

ANALISIS DE LOS ALIMENTOS
Subjetivas: Aspecto, olor, gusto, sensaciones táctiles.
Objetivas: físicos, químicos, microscópicos y microbiológicos.

ANALISIS QUIMICO

- Materia seca
- materia inorganica.
- proteina cruda.
- fibra neutro detergente.
- grasa cruda.
- digestibilidad in vitro
- digestibilidad de forrajes.
- hemicelulosa.
- Celulosa.

BROMATOLOGIA ANIMAL



CLASIFICACION
3 ramas principales:
1. Química alimentaria.
2. Ingeniería alimentaria.
3. Microbiología alimentaria.

