



Nombre del Alumno: Dulce Lisbeth Mejía Morales

Nombre del tema: Bromatología

Nombre de la Materia: Bromatología Animal

Nombre del profesor: Maria De Los Ángeles Venegas castro

Nombre de la Licenciatura: Medicina
Veterinaria y Zootecnia

Cuatrimestre: Tercer

Comitán 25/05/2024

BROMATOLOGÍA

Estudia {

- composición biológica
- química y física de la comida.

Concepto { Ciencia que estudia todo los aspectos relacionados con los alimentos para componer su composición.

Historia

• visión histórica (Naturalista) { Hombres que aprendieron el uso de las dietas a partir de la experiencia. {

- Celsus
- Galeno
- Mege Mouries
- Nestle
- Appert

• Version Química (Analista) { Etapas {

- Valor calórico del alimento
- Composición del alimento.

• Etapa tecnológica (Legal) { Se desarrolla { **En el siglo xx** { **Desarrollan** { **Producción de alimentos.**

Enfoques

• De estudio nutricional { Nutrientes {

- Macronutrientes { Por su alto requerimiento en la dieta.
- Micronutrientes { Se requiere pequeñas cantidades.

• Organoléptico { Se pueden percibir a través de los sentidos. {

- Lengua
- Oído
- Nariz

Las cuales influyen en la experiencia gastronómica.

• Fisiológico { Estudia las características { Físicas y químicas del alimento. { Como el agua : { Contiene { Densidad temperatura y presión necesarias para que cambie de estado.

• Microbiológico { Investiga { Bacterias Virus Levaduras U otros Microorganismos. { Están presentes en los alimentos de forma natural.

Propósitos

- Describir la composición de un alimento
- Conocer su regímen
- Conocer alteraciones y contaminantes
- Legitimar los alimentos con base a su composición
- Estudiar diversas técnicas culinarias de producción
- Estudiar diferentes métodos de consumo de alimentos

Sub ramas

• Antropobromatología { Estudia { Animales destinados al consumo de los seres humanos.

• Zoobromatología { Estudia { Alimentos destinados a las diferentes especies animales.

Ciencias auxiliares

• Química de los alimentos { Se enfoca { En la composición química de los alimentos. { Cambios químicos { Que ocurren durante su procesamiento, almacenamiento y preparación.

• Microbiología de los alimentos { Examina { Los microorganismos presentes en los alimentos. { Como son { El crecimiento, supervivencia, reproducción, actividad y muerte de los microorganismos.

• Nutrición { Analiza { Los nutrientes en los alimentos que afectan en la salud humana. { Incluye { Nutrientes, vitaminas, minerales y suplementos de vitaminas.

• Tecnología de los alimentos { Estudia { Métodos y técnicas { Usados { Para producir, procesar, almacenar y distribuir alimentos.

• Toxicología de los alimentos { Examina { La presencia de sustancias tóxicas en los alimentos.

Dieta para bovinos

• Métodos { Evaluación del heno { Determinar el número de animales al heno. { Muestreo { Debido a que los heno, que son heno regular y heno de calidad.

• Análisis de heno { Producción { Depende del terreno donde se desarrolla. { Varía según { Condiciones climáticas y el heno de un lugar.

• Diseño de la dieta a suministrar { Oportunidad { Calcular la ración y suministrar. { Controla { Si el diseño de la ración de comida para el heno.

Propiedades tecnológicas de los alimentos

• propiedades {

- Propiedades de hidratación
- Propiedades de asociación y estructuración
- Propiedades de superficie interfaciales.

• Propiedades saludables de los alimentos { Se encuentran { Alimentos de origen vegetal y algunas de origen animal. { clasificación { Origen, utilidad o clase, parte comestible, fase de maduración, forma o número de cosecha.

bibliografía: Mejia Morales Dulce Lisbeth 2024
Apuntes de Bromatología