



Nombre de alumno: Sayuri Azucena Salinas Aguilar
Nombre del profesor: Maria de los Angeles Vegegas Castros
Nombre del trabajo: Mapa conceptual
Materia: Bromatología

Grado: 3
Grupo: A



BIOENERGETICA DE LOS ALIMENTOS

Son

Bioenergética

es

La bioenergética describe el flujo de energía y nutrientes dentro de un sistema biológico y en nuestro caso tomaremos como ejemplo peces o camarones.

La Termodinámica es la rama de la Física que estudia a nivel macroscópico las transformaciones de la energía, y cómo esta energía puede convertirse en trabajo (movimiento)

Caloría medida del contenido de energía de los alimentos.

Un julio es una unidad utilizada para medir una cantidad de energía o calor.

Proteínas

Son

La proteína dietética generalmente se conoce como proteína cruda (PC) que, para los alimentos, se define como el contenido de nitrógeno total del alimento multiplicado por 6,25

Proteína Verdadera, porción de la proteína conformada por aminoácidos.

Proteína Degradable en Rumen (RDP): es la fracción de la proteína que es degradada en el rumen, formada por péptidos, aminoácidos y NH₃ que serán utilizados por los microorganismos ruminales para su crecimiento y para producir proteína microbiana.

Proteína Metabolizable

Es

El concepto de proteína metabolizable se refiere a la proteína verdadera absorbida como aminoácidos a nivel intestinal y que es suplida por la proteína microbial, por la proteína endógena y por la proteína de la dieta que escapa la degradación en el rumen (proteína de sobrepaso

Digestibilidad

Es

La digestibilidad es una forma de medir el aprovechamiento de un alimento, es decir, la facilidad con que es convertido en el aparato digestivo en sustancias útiles para la nutrición.

Digestibilidad de la materia seca

Es

La digestibilidad in vitro de la materia seca (ivDMS) es una determinación de la calidad de los alimentos ampliamente difundida y que presenta una alta correlación con los resultados in vivo.

Digestibilidad in vivo

Es

La digestibilidad in vivo en ratas es un método ampliamente utilizado para determinar la calidad de los alimentos de uso humano.

<http://fcm.ens.uabc.mx/~edurazo/Docencia/Licenciatura/bioquimica/Unidad%203.1>

[https://www2.montes.upm.es/dptos/digfa/cfisica/termo1p/introtermo1p.html#:~:text=La%20Termodin%C3%A1mica%20es%20la%20rama,convertirse%20en%20trabajo%20\(movimiento\).](https://www2.montes.upm.es/dptos/digfa/cfisica/termo1p/introtermo1p.html#:~:text=La%20Termodin%C3%A1mica%20es%20la%20rama,convertirse%20en%20trabajo%20(movimiento).)

<https://www.cancer.gov/espanol/publicaciones/diccionarios/diccionario-cancer/def/caloria>

[https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/nutrianimal/article/view/44256#:~:text=El%20concepto%20de%20prote%C3%ADna%20metabolizable,rumen%20\(prote%C3%ADna%20de%20sobrepaso\).](https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/nutrianimal/article/view/44256#:~:text=El%20concepto%20de%20prote%C3%ADna%20metabolizable,rumen%20(prote%C3%ADna%20de%20sobrepaso).)

[file:///C:/Users/Lenovo%20G560/Downloads/Dialnet-EstimacionDelSuministroDeProteinaMetabolizableEnUn-8113245%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Lenovo%20G560/Downloads/Dialnet-EstimacionDelSuministroDeProteinaMetabolizableEnUn-8113245%20(1).pdf)

<https://www.pepeenergy.com/blog/glosario/definicion-julio#:~:text=Un%20julio%20es%20una%20unidad,misma%20direcci%C3%B3n%20que%20la%20fuerza.>

https://www.agro.uba.ar/sites/default/files/cisna/rapa_2014-35.pdf