



Arreola González Jesús Reveriano

García Sedano Barreda Roberto

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura Veterinaria y Zootecnia

Bromatología animal

Tapachula, Chiapas

25 de Mayo del 2024

BROMATOLOGIA ANIMAL

■ BROMATOLOGÍA

Es la ciencia que estudia en profundidad todo lo relacionado con los alimentos

■ PROTEINA CRUDA

Es la proteína total contenida en un ingrediente o dieta, medida como la concentración de nitrógeno (N) multiplicada por el factor 6.25

■ ENERGIA METABOLIZADA

Corresponde a la energía digestible menos la energía contenida en los gases y en la orina (particularmente la urea en los mamíferos y el ácido úrico en las aves) producidos por el animal.

■ ENERGIA DIGESTIBLE

Energía contenida en los compuestos orgánicos digeridos por el animal. Se calcula restando a la energía bruta del alimento ingerido, la energía bruta de las heces expulsadas por el animal.

■ ALIMENTO

Los alimentos son unas sustancias (sólidas o líquidas) que ingerimos y que nuestro organismo transforma obteniendo unas sustancias químicas, nutrientes, necesarios para la formación, crecimiento y reconstrucción de nuestros tejidos.

■ NUTRIENTES

Los Nutrientes son sustancias que ingerimos a través de los alimentos. Todos los nutrientes son importantes para nuestro organismo, además necesitamos de ellos para realizar funciones vitales. Pero cada uno en una determinada cantidad.

■ MATERIA SECA

Este término se utiliza en la formulación de dietas para identificar el restante después de la remoción de agua en la materia prima o dieta con que se está trabajando.

Bibliografía:

<https://universidadeuropea.com/blog/que-es-bromatologia/#:~:text=La%20bromatolog%C3%ADa%20es%20la%20ciencia,Nutricional.>

[https://www3.paho.org/ecu/1135-clasificacion-alimentos-sus-implicaciones-salud.html#:~:text=La%20nueva%20clasificaci%C3%B3n%20incluye%3A%20Grupo,y%20altamente%20procesados%20\(ultraprocesados\).](https://www3.paho.org/ecu/1135-clasificacion-alimentos-sus-implicaciones-salud.html#:~:text=La%20nueva%20clasificaci%C3%B3n%20incluye%3A%20Grupo,y%20altamente%20procesados%20(ultraprocesados).)

<https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/bromatologia-ciencia-y-cocina>