



Reyna González David Antonio

Bromatología Animal

Cuadro Sinóptico “Nomenclatura y Clasificación de la NRC”

M.V.Z. Domínguez Figueroa María de Lourdes

“3º. B”

Sábado 25 de mayo del 2024

NRC

Clasificación

- Pienso Seco
- Pienso Húmedo
- Ensilados
- Alimentos Energéticos
- Suplementos Proteicos
- Suplementos Minerales
- Suplementos Vitamínicos
- Aditivos

- Materias primas que contienen más de 18% de fibra cruda (F.C.), menos del 15% de humedad y una baja densidad de nutrientes.
- Materias primas que contienen más del 18% F.C., más del 15% de humedad y una baja densidad de nutrientes.
- Productos obtenidos por fermentación láctica que tienen más del 18%F.C, más del 15% de humedad y baja densidad de nutrientes. 30 - 35% MS
- Materia prima que tiene menos del 18% F.C. v menos del 20% de proteína cruda (P.C.).
- Materias primas que contienen menos del 18% F C y más de 20% P.C.
- Compuestos que no aportan P.C. y tienen menos del 5% F.C.
- Compuestos que no aportan P.C.,F.C. o energía pero cumplen con una función en el organismo.
- Sustancias que modifican alguna característica del alimento del producto final.

Nomenclatura

- Origen
- Variedad o Clase
- Parte comestible
- Proceso o tratamiento
- Fase de maduración
- Corte o número de cosecha
- Calidad

- Hace referencia a la materia prima de la que procede el material comestible y es el nombre del vegetal, animal, mineral o de otro.
- El termino "variedad" se refiere y se aplica a alimentos de origen vegetal y el termino "clase" a los de origen animal.
- Porción de la materia prima que realmente se consume.
- La mayoría de los ingredientes son sometidos a tratamientos para conservarlos o para mejorar su calidad nutricia.
- Las plantas poseen un valor nutritivo máximo, al avanzar en su maduración se lignifican haciendo que su digestibilidad disminuya.
- Indica si el forraje proviene del primer corte (o primera cosecha), segundo corte, tercer corte, etc.
- Algunos alimentos han sido clasificados de acuerdo a estándares oficiales del gobierno, sin embargo, la calidad también incluye otros aspectos como peso por unidad de volumen, contenido mínimo de proteína, grasa o fibra del producto.

BIBLIOGRAFÍAS:

<https://es.scribd.com/document/343247598/2-Nomenclatura-y-Clasificacion-de-Los-Alimentos>

<https://prezi.com/p/oect0v5yd81v/nomenclatura-y-clasificacion-de-los-alimentos/>

<https://www.studocu.com/es-mx/document/instituto-tecnologico-de-sonora/alimentos-y-alimentacion-animal/actividad-3-clasificacion-de-los-alimentos-segun-nrc/19871551>