

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

NOMBRE DE LA ALUMNA: YORLENI GPE R5AMIREZ CAMACHO

NOMBRE DEL MAESTRO: JOSE LUIS FLORES

NOMBRE DE LA MATERIA: BRAMATOLOGIA

ACTIVIDAD:

MAPA CONCEPTUAL SOBRE COMO SE MIDE LA ENERGIA EN ALIMENTOS

ENERGIA

La energía de los alimentos también se puede medir y se expresa como energía calórica. La unidad de medida que se usa es la gran caloría (Cal) o kilocaloría (kcal) que es 1 000 veces la pequeña caloría utilizada en física, pero esta medida se reemplaza cada vez más por el julio (J) o kilojulio (kj).

El Factor Atwater' o Sistema Atwater, es utilizado para el cálculo de la energía disponible de los alimentos. Este sistema fue desarrollado ampliamente a partir estudios experimentales del químico americano Wilbur Olin Atwater y sus colegas a finales del siglo XIX y primeros años del siglo XX.

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

Principales factores que afectan la digestibilidad

- Consumo de alimento. ...
- Tamaño de partículas. ...
- Composición química. ...
- Procesamiento del alimento. ...
- Edad. ...
- Harina de víscera de aves. ...
- Harina de chicharrón (**proteína** aislada de cerdo) ...
- Harina de plumas / Harina de plumas y sangre.

CLASIFICACION DE LAS ENERGIAS

Tipos de fuentes de energía

- Energía** electromagnética. ...
- Energía** química. ...
- Energía** cinética. ...
- Energía** térmica. ...
- Energía** eléctrica. ...
- Energía** nuclear. ...
- Energía** gravitacional.