

BRAMATOLOGIA



01

CONSERVACION DE ALIMENTO FORREJE

La conservación de forrajes mediante henificación es el procedimiento habitual en las zonas con un número elevado de días con temperatura alta y atmósfera seca. Así mismo, es el mejor método para conservar especies de ensilado difícil por su menor contenido relativo en azúcares (alfalfa, veza, zulla, tréboles, etc.)

02

REQUERIMIENTO ENERGETICO

El gasto energético es la relación entre el consumo de energía y la energía que necesita el organismo. Para mantener el organismo en equilibrio la energía consumida debe de ser igual a la utilizada, o sea que las necesidades energéticas diarias han de ser igual al gasto energético total diario

03

FACTOR ATWATER

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.

04

ALIMENTO TOXICO

Se trata de sustancias que son ajenas al alimento y que se añaden en pos de un objetivo. Algunos ejemplos de este tipo de tóxico están en los conservantes y colorantes, en los saborizantes, nitratos y emulsificantes, en algunas proteínas o en diluyentes.



Navega con seguridad. Más información en: www.unsitiogenial.es