



materia: bromatología

catedrático: jose luis flores guitierrez

alumna: mariana juárez zebadúa



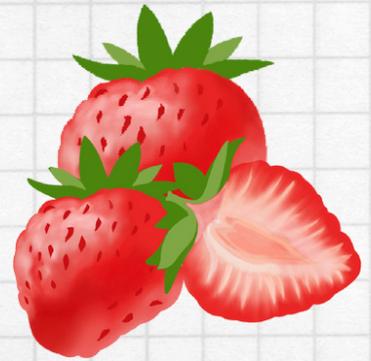
BROMATOLOGÍA

Medición de la Energía en Alimentos

Calorimetría
Directa
Indirecta
Contenido Energético Bruto
Medición en un calorímetro de bomba

Factor Atwater
Definición: Sistema utilizado para estimar la energía disponible de macronutrientes en los alimentos.

Valores típicos:
Carbohidratos: 4 kcal/g
Proteínas: 4 kcal/g
Grasas: 9 kcal/g
Alcohol: 7 kcal/g



Energía Fisiológica

Clasificaciones:
Energía Metabolizable (EM)
Energía bruta menos pérdidas en heces, orina y gases.
Energía Neta (EN)
Energía metabolizable menos el calor incrementado.
Energía Digestible (ED)
Energía bruta menos energía en heces.

Digestibilidad

Definición: Capacidad del cuerpo para descomponer y absorber nutrientes.

Clasificaciones:
Digestibilidad Aparente
Pérdidas por excreción
Digestibilidad Verdadera
Excluye pérdidas endógenas