Mapa conceptual

Nombre del alumno: Jorge Eduardo Lopez Santis
Nombre del tema: Mapa conceptual
Parcial: 1
Nombre de la Materia: Bromatología
Nombre del profesor: Lorena Guadalupe Solis Meza
Nombre de la Licenciatura: MVZ
Cuatrimestre: 3

BROMATOLOGÍA

ADITIVOS

Sustancias añadidas a los alimentos para mejorar o conservar sus caracteristicas

FUNCIONES

- Conservadores
- Colorantes
- Saborizantes
- Estabiizantes

EJEMPLOS

BHA, B, RHT, nitratos, tartrazina

REGULACION

Permitidos solo en ciertas cantidades (Codex Alimentarius, normativas locales)

COMPLEMENTOS

Sustancias añadidas para corregir deficiencias en la dieta

OBJETIVO

Completar requerimientos nutricionales

TIPOS

- Vitaminas
- Minerales
- Aminoacidos esenciales
- Acidos grasos

USOS

Animales en crecimiento, gestacion, produccion intensiva

SUPLEMENTOS

Productos que apoyan funciones especificas del organismo sin ser esenciales

OBJETIVO

Optimizar el rendimiento, inmunidad, digestion, etc

EJEMPLOS

- Prebioticos y probioticos
- fitobioticos
- Enzimas digestivas
- Extractos vegetales

No corrigen deficiencias, pero potencian gunciones fisiologicas