

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CARRERA:

NUTRICIÓN

MATERIA:

TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

TEMA:

MAPA MENTAL

CATEDRATICO:

CANALES HERNANDEZ YENI KAREN

ALUMN@:

MONZÓN LÓPEZ LITZY BELEN

LUGAR Y FECHA:

TAPACHULA CHIAPAS A 13/07/2020

Son altamente resistentes al calor durante la cocción y los síntomas son: dolor de cabeza, náuseas, dolores estomacales y fiebre.

Es de origen proteico ,la toxina bloquea la neurotransmisión debido a que impide la secreción de acetilcolina presinápticamente

La intoxicación de este microorganismo produce los siguientes signos y síntomas: dolores abdominales y diarrea; náuseas y vómito no son comunes, dolor de cabeza o fiebre se consideran ausentes.

Toxinas de Clostridium

Toxinas de Stafilococcus

Toxina botulínica

Es responsable de hepatocarcinomas y Esta toxina proviene del Penicillium islandicum que se encuentra asociado al arroz mohoso

Islanditoxina

Péptidos y proteínas tóxicas

Infección se refiere a la presencia de un número elevado de células viables y tóxico es por su consumo distribuida en la naturaleza, se le ha aislado de quesos, leche fresca, colSe ha utilizado como alimento para ganado y ocasionalmente para humanos por su alto

Diferenciación entre infección e intoxicación

Anatoxina y falotoxina

Proviene de hongos del género Amanita Y Las toxinas que contienen son péptidos cíclicos.

TOXICOLOGIA

La fruta de la planta Blighia sapida, consumida hervida o frita en Jamaica y Nigeria, contiene hipoglicicina A causando hipoglicemia aguda.

Hipoglicicina A

Latirismo

Es una enfermedad causada por el consumo de ciertas semillas de leguminosas, en particular de la almorta

Entre sus implicaciones toxicológicas se encuentran: mal funcionamiento renal, anuria, orina con eritrocitos o con cristales

Djenkol

Aminoácidos tóxicos

Selenoa

Suelos con un alto contenido de selenio Plantas que crecen en este tipo de suelos suelen almacenar selenio en forma de análogos de aminoácidos azufrados

Se ha utilizado como alimento para ganado y ocasionalmente para humanos por su alto contenido proteico. Presenta efectos tóxicos por el aminoácido leucenia o mimosina

Mimosina

Canavanin

Es un análogo de arginina, se encuentra en las plantas del género Papilionoides, siendo un antimetabolito de arginina. La canalina es el producto tóxico que proviene de la acción de arginasa

β -Amino- β -metilamino propiónico

Hidroxi-L-Triptófano

L-Dopa

Se encuentra en las habas y Se ha asociado como una posible causa del problema de favismo, por poder disminuir la concentración de glutatión reducido

Se encuentra presente en las cicadas, produciendo parálisis en las extremidades

Es el precursor de la 5-hidroxitriptamina o serotonina (SHT) la cual puede causar convulsiones, dilatación de la pupila, pérdida de los reflejos a la luz, ceguera aparente, hiperpnea y taquicardia