



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN.

TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

MAPA MENTAL: ADITIVOS

DOCENTE

Q.F.B: YENI KAREN CANALES HERNÁNDEZ

ALUMNA: VERONICA VELAZQUEZ ROBLERO

TERCER

CUATRIMESTRE

TAPACHULA CHIAPAS, A 30 /07/2020



**conservadores
varios**

Existe una gran diversidad entre los compuestos que se han empleado como conservadores.

el metil parabeno se le considera no carcinogénico, sin dañar a diferentes órganos. Su demetilación favorece su eliminación en orina

La DL50 es de 1,7 a 3,7 g/Kg, rata, oral. Ratones alimentados con benzoatos durante 4-5 días al 3 %, se les causa ataxia, convulsiones, disturbios en el sistema nervioso central y necrosis cerebral.

Daña las proteínas plasmáticas de microorganismos, se le usó en la conservación de aceitunas, pescado, etc

Se le usa en grasas, panificación, lácteos, cárnicos (embutidos), pescados, vegetales, jugos, etc.

Definición

Parabenos

Acido benzoico

Su DL50 es de 1,1 a 1,6 g/Kg conejo, oral. Se excreta lentamente

Acido salicílico

Es biotransformado como ácido graso y como tal genera 6,6 Kcal/g.

Su DL50 1g/Kg rata, oral. Causa daño a diversos órganos, es excretado lentamente en orina. Inhibe enzimas de la oxidación

Acido sórbico

Ácido dehidroacético

Produce gastritis, alergias, se le asocia a la destrucción de vitaminas (tiamina). No debe ser usado para adulterar carnes, ya que regenera el color dando la imagen de fresca

Dióxido de azufre

los humanos llegan a soportar una concentración de 200-400 ml o de 4 a 6 g por litro de sangre. Se excreta el 5 % por orina y vía pulmonar

Provoca la desnaturalización de proteínas (antimicrobiano), se ha empleado en la conservación de frutas, vino, fermentados,

Se emplea en la Esterilización en frío de bebidas. Estas moléculas favorecen la generación de etil uretano, el cual es un cancerígeno.

Su DL50 es de 0,5 g/Kg gato, aparentemente no produce daño, se excreta en orina

Se aplica en la conservación de cítricos a niveles de 12 mg/Kg

O-fenilfenol

Ésteres del ácido dicarbónico

Alcohol

Dióxido de azufre

Teofilina

El té presenta teofilina a concentraciones de 0.23-0.44 mg/100 g y de teobromina a 50 mg/100 g.

Son antimicrobianos sintetizados por las plantas ante un daño físico

Fitoalexinas

Cafeína (1,3,7 trimetilxantina)

Presenta actividad antimicótica (Aspergillus, Penicillium) a concentraciones de 1 mg/ml, la producción de micotoxinas disminuyendo a: aflatoxinas, ocratoxina, Esterigmatocistina. afecta citrina y patulina

Oleuropeina

Presente en la aceituna verde, es activa contra L. plantarum, Leuconostoc mesenteroides y hongos

Aditivos

Nuevos antimicrobianos

Presente en la aceituna verde, es activa contra L. plantarum, Leuconostoc mesenteroides y hongos

Presenta actividad antimicótica (Aspergillus, Penicillium) a concentraciones de 1 mg/ml, la producción de micotoxinas disminuyendo a: aflatoxinas, ocratoxina, Esterigmatocistina. afecta citrina y patulina

Teofilina

El té presenta teofilina a concentraciones de 0.23-0.44 mg/100 g y de teobromina a 50 mg/100 g.

Son antimicrobianos sintetizados por las plantas ante un daño físico

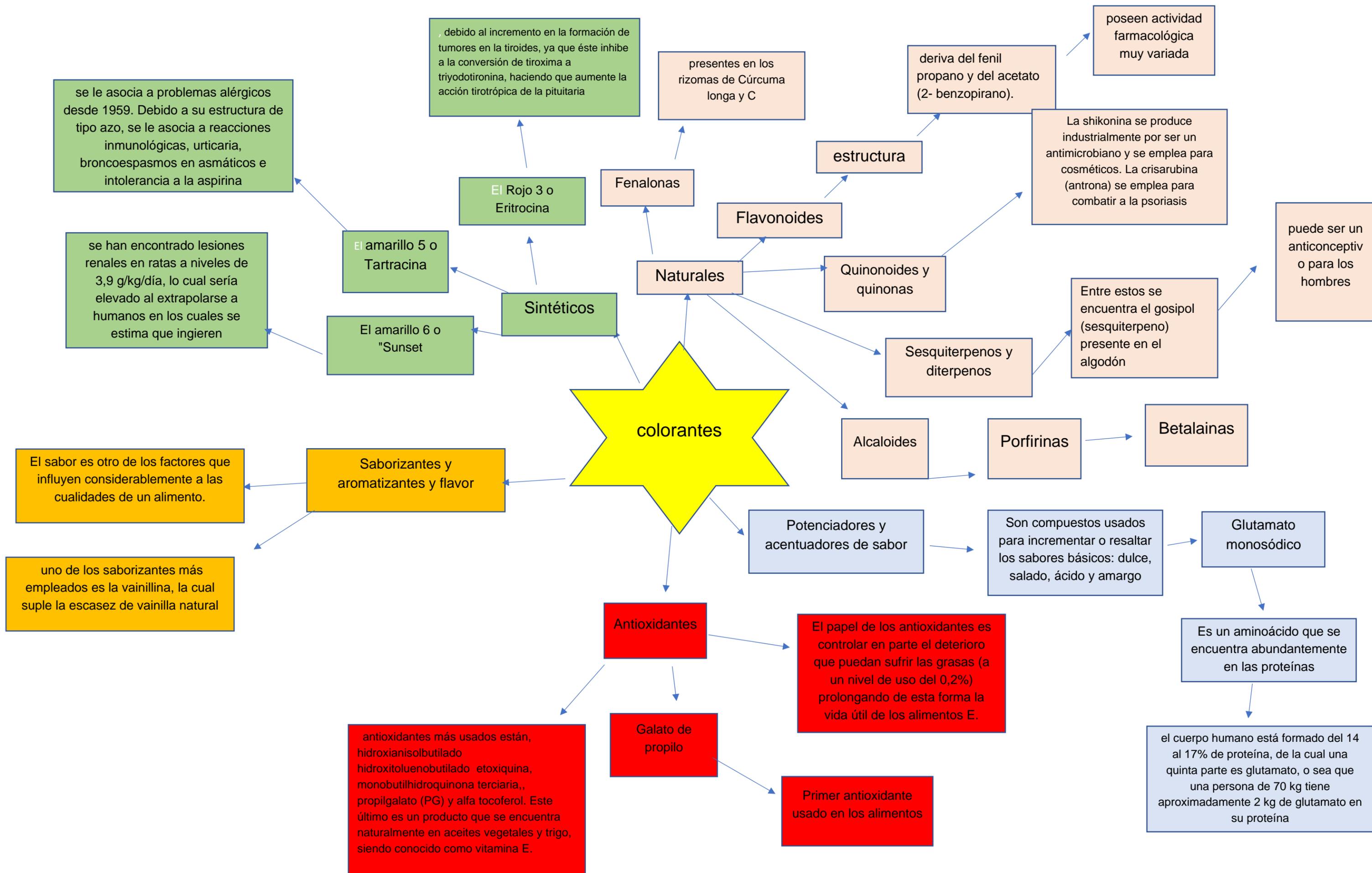
Fitoalexinas

Cafeína (1,3,7 trimetilxantina)

Presenta actividad antimicótica (Aspergillus, Penicillium) a concentraciones de 1 mg/ml, la producción de micotoxinas disminuyendo a: aflatoxinas, ocratoxina, Esterigmatocistina. afecta citrina y patulina

Oleuropeina

Presente en la aceituna verde, es activa contra L. plantarum, Leuconostoc mesenteroides y hongos



BIBLIOGRAFIA

UNIVERSIDAD DEL SURESTE ANTOLOGIA TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

TERCERO DE NUTRICION

Achiron, M. y Smart, C. (1985). Worries in a wine glass. *Newsweek*, Sep. 9, 106(11):15. Adiga, P., Rao, S. and Sarna, P. (1963). Some structural features and neutotoxic action of a compound from *Lathyrus sativus* seeds. *Curr. Sci.* 32, 253-155 Adrianova, M. (1970). Carcinogenic Properties of the Red Food Dyes Amaranth, Poceau SX and Ponceau 4R. *Vop. Pitan.* 29(5), 61. Aguilar, C.A. y Zolla, C. (1982). Plantas tóxicas en México. Ed. Instituto Mexicano del Seguro Social. México. Alcaraz, V.M.; Colotta, V.A. y Laties, V.G. (1983). Drogas y conducta. Ed. Trillas. México p. 299- 311. 1983. Alfano, M.C. (1980). Nutrition, sweeteners and dental caries. *Food Technol.* 34(1):70. Ali Niazzee, MT. y Stafford, E.M. (1972). Control of the grape mealybug on "Thompson seedless grapes" in California *J. Econ. Entomol.* 65(6):1744. Alpuche, L. (1991). Plaguicidas organoclorados y medio ambiente. *Ciencia y Desarrollo. Conacyt* 16(96)45. American Institute of Baking (AIB). (1979). Warehouse Sanitation Manual. 1213 Bakers Way Manhattan, Kansas 66502. American Spice Trade Association (ASTA) (1972). The paprika manual 580. Sylvan ave. Englewoods, Cliffs. N. J. 07632. USA. Anders, M.W. (1985) *Biochemical Pharmacology and Toxicology*. Academic Press, N.Y. Andia, A.M.G. y Stret J. (1975). Dietary induction of hepatic microsomal enzymes by thermally oxidize fats. *J. Agric. Food Chem.* 23(2):173. Ames, B.N. (1983). Dietary carcinogens and anticarcinogens. *Science* 221(4617):1256. Andres, C. (1983). Ambient temperature shelflife of tortillas increased 7-10 fold. *Food Processing* 44(13):44. Anónimo. (1979). El toxafeno insecticida cancerígeno. *Naturaleza* 5:265.