

# UNIVERSIDAD DEL SURESTE

---

CARRERA:

NUTRICIÓN

MATERIA:

TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

TEMA:

CUADRO SINÓPTICO TOXINAS EN MARICOS Y PECES

CATEDRATICO:

CANALES HERNANDEZ YENY KAREN

ALUMN@:

MONZÓN LÓPEZ LITZY BELEN

LUGAR Y FECHA:

TAPACHULA CHIAPAS A 30/07/2020



TOXICOLOGIA

Toxinas en mariscos y peces

intoxicaciones de origen marino

son causadas por ingerir pescados y mariscos que se han alimentado con dinoflagelados o algas productoras de toxinas

Los mejillones, almejas, ostiones y los peces "ciguatera" son donde se encuentran mas comúnmente

Su consumo puede causar Histamina, ciguatera, Neurotóxicos, Diarrea

Saxitoxina

No es producida por los peces pero algunos pueden almacenar toxinas al ingerir dinoflagelados tóxicos como Gonyaulax catenella,

Su consumo puede provocar adormecimiento de labios, lengua, yemas de los dedos, piernas, brazos y cuello

Toxinas resistentes al calor

El efecto tóxico es por el bloqueo del flujo de sodio a los nervios o células musculares

Tetradoxina

Esta toxina está asociada al consumo de pez globo

Este pez acumula la toxina en ovarios, hígado, intestino, piel y hueva

La saxitoxina, bloqueando la acción fisiológica de los iones sodio, e inhibiendo los impulsos nerviosos.

Su consumo puede provocar cosquilleo en dedos y labios, náusea, vómito, diarrea, dolor epigástrico, pérdida de reflejos de la pupila, parálisis progresiva, problemas respiratorios y muerte

Ciguatera

Esta intoxicación se debe al consumo de pescados que se alimentaron de algas como podría ser Schizothrix calcicola

Se ha detectado en huachinango, barracuda y tiburón

Su consumo provoca cosquilleo en labios, lengua y garganta con un adormecimiento posterior.