



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS

TEMA: TOXINAS EN MARISCOS Y PECES

CATEDRATICO: YENI KAREN CANALES HERNANDEZ

ALUMNO: MICHELL E. RAMON BORRALLEZ

3° CUATRIMESTRE GRUPO A

TAPACHULA, CHIAPAS A; 30 DE JULIO DEL 2020

TOXINAS EN MARISCOS Y PECES

SAXITOXINA

Es la neurotoxina paralizante más conocida dentro de las producidas por varias especies de microalgas dinoflageladas

Alimentos

Se acumulan en la parte comestible de los moluscos

Efecto toxico

El efecto tóxico es por el bloqueo del flujo de sodio a los nervios o células musculares, lo cual inhibe a la propagación de los impulsos nerviosos

Síntomas

Adormecimiento de labios, lengua, yemas de los dedos, piernas, brazos y cuello. Hay una falta de coordinación muscular, problemas respiratorios y muerte por paro respiratorio (2-12 horas)

TETRADOXINA

La tetradoxina es una neurotoxina mortal de actuación potente y rápida, derivada de las quinazolininas de origen principalmente marino

Alimentos

Está asociado principalmente con el consumo de pez globo

Efecto toxico

Su acción es similar a la saxitoxina, bloqueando la acción fisiológica de los iones sodio, e inhibiendo los impulsos nerviosos.

Síntomas

Su intoxicación hace que se presenten los siguientes síntomas: cosquilleo en dedos y labios, náusea, vómito, diarrea, dolor epigástrico, pérdida de reflejos de la pupila, parálisis progresiva, problemas respiratorios y muerte

CIGUATERA

La ciguatera es una forma de intoxicación alimentaria por ingesta de peces ciguatos que se alimentan de algas y es endémica

Alimentos

Se ha detectado en huachinango, barracuda y tiburón

Síntomas

Cuando se consumen pescados contaminados, se podrían presentar los siguientes síntomas: cosquilleo en labios, lengua y garganta con un adormecimiento posterior