



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

TEMA: MAPA MENTAL

CATEDRATICO: YENI KAREN CANALES HERNANDEZ

ALUMNO: MICHELL E. RAMON BORRALLEZ

3° CUATRIMESTRE GRUPO A

TAPACHULA, CHIAPAS A; 16 DE JUNIO DEL 2020

Entre los tóxicos asociados a cereales se encuentran principalmente las micotoxinas producidas por hongos, principalmente. Estos son un ejemplo de compuestos de un origen natural pero a la vez considerados contaminantes. Las micotoxinas, al igual que muchos otros compuestos tóxicos, ya que también se les encuentra en otros alimentos como chiles, café, leguminosas

El ácido fítico se encuentra naturalmente en diferentes alimentos, principalmente en cereales, soya, zanahoria. Este compuesto decrece la unión de gastroferrina (Fe^{++} , Fe^{+++}), disminuyendo así la absorción del calcio, magnesio, fósforo, zinc y molibdeno en el intestino.

Son un tipo de proteínas que se encuentran en el endospermo del trigo, arroz, mijo o cebada. Son lábiles al calor y pueden afectar las α -amilasas salivales, pancreáticas, así como a las bacterianas.

CEREALES

TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS

INHIBIDORES DE AMILASAS

ACIDO FITÍCO

Son compuestos derivados del metabolismo de hongos verdaderos llamándoles micotoxinas y al trastorno ocasionado o enfermedad se le conoce como micotoxicosis

Se ha observado que un gramo de ácido fítico, es capaz de secuestrar irreversiblemente 1 gramo de calcio, por lo que puede estar implicado en una deficiencia mineral.

TOXINAS PRODUCIDAS POR HONGOS

Toxinas de Claviceps

Toxinas de Aspergillus

Toxinas de Penicillium

La ingesta de centeno contaminado con estos alcaloides, puede causar gangrena por efectos de vaso constricción.

.Las aflatoxinas son metabolitos producidos por Aspergillus flavus o especies afines como Aspergillus parasiticus. El principal riesgo es su hepatotoxicidad al formar hepatomas

Esta micotoxina es producida por Penicillium rubrum al igual que P. purpurogenum. Entre sus efectos están hemorragias internas, necrosis en hígado y hemorragias en riñón. Aparentemente su ingesta no está asociada a cáncer, pero sí a mutagénesis y teratogénesis en ratas