

Universidad del Sureste
Licenciatura en Nutrición
Toxicología de los Alimentos
Yeni Karen Canales Hernández
3° Cuatrimestre
Mapa mental
“Cereales”
Diego Riquelme Cano Aquino
422419026
16 de junio de 2020
Tapachula, Chiapas



incluye plantas de la familia de las poáceas cultivadas por su grano.

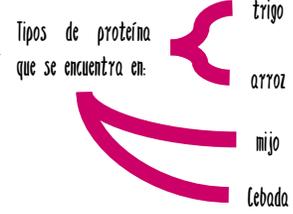
¿Qué son?

toxinas producidas por hongos



Acido fitico

Inhibidores de amilasa



El efecto de la inhibición — Se destruye por — La acción de las enzimas del tracto digestivo

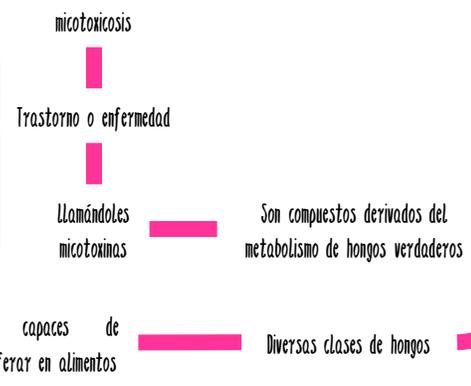


Disminuye la absorción de:

- Calcio
- Magnesio
- Fosforo
- Zinc
- Molibdeno



Como un complejo de fitato-mineral-proteína



Produciendo metabolitos sumamente tóxicos — Son capaces de proliferar en alimentos