



Universidad del sureste

TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

SHARON CALI PEREZ ROSALES
TERCER CUATRIMESTRE | LICENCIATURA NUTRICION

Toxicología de los alimentos

Leguminosas

Es de una familia botánica

Importante para la dieta humana

Contiene una gran variedad de factores tóxicos

Glucósidos cianogénicos

Son productos intermediarios en la biosíntesis de algunos aminoácidos.

Promotores de flatulencia

Se presentan al consumir alimentos que contienen oligosacáridos y otros compuestos no biotransformables.

Estos oligosacáridos pasan al intestino delgado, en donde microorganismos de la flora intestinal producen gases como

Inhibidores de tripsina

Son muy frecuentes en la alimentación humana

Inhiben los sistemas enzimáticos de sus depredadores

Favismo

Un alto consumo de habas puede provocar anemia hemolítica que también es conocida como Favismo

Saponina

Son glucósidos amargos que pueden causar hemólisis en eritrocitos.

Tóxicos para animales de "sangre fría" (anfibios y peces) por su propiedad de bajar la tensión superficial.

Poseen diferentes tipos de estructura química, pero todas ellas tienen la propiedad de producir espuma