



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

**LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

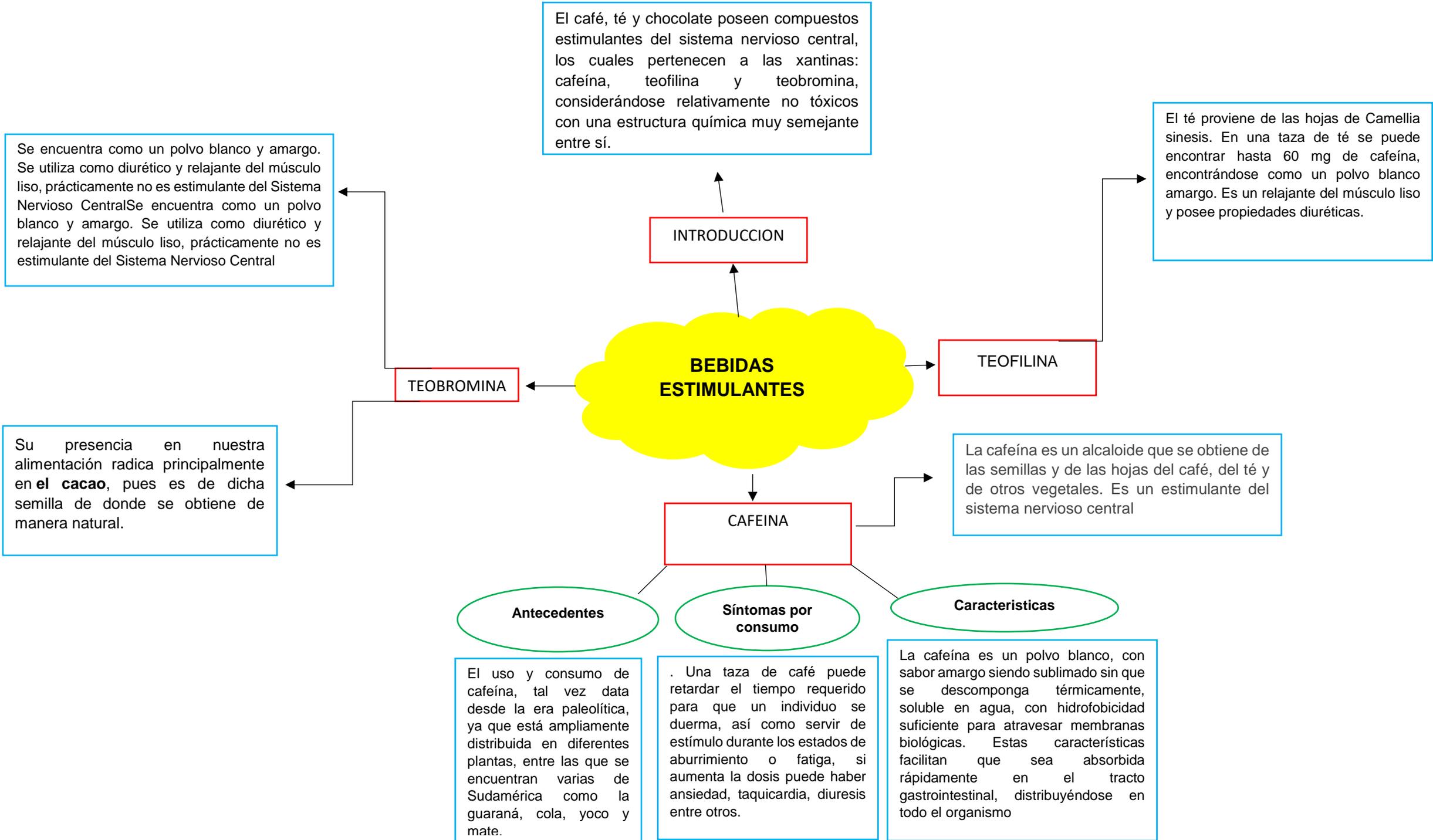
**TEMA: BEBIDAS ESTIMULANTES**

**CATEDRATICO: YENI KAREN CANALES HERNANDEZ**

**ALUMNO: MICHELL E. RAMON BORRALLEZ**

**3° CUATRIMESTRE GRUPO A**

**TAPACHULA, CHIAPAS A; 18 DE JUNIO DEL 2020**



El café, té y chocolate poseen compuestos estimulantes del sistema nervioso central, los cuales pertenecen a las xantinas: cafeína, teofilina y teobromina, considerándose relativamente no tóxicos con una estructura química muy semejante entre sí.

### INTRODUCCION

Se encuentra como un polvo blanco y amargo. Se utiliza como diurético y relajante del músculo liso, prácticamente no es estimulante del Sistema Nervioso Central

### TEOBROMINA

Su presencia en nuestra alimentación radica principalmente en el cacao, pues es de dicha semilla de donde se obtiene de manera natural.

## BEBIDAS ESTIMULANTES

### TEOFILINA

El té proviene de las hojas de Camellia sinesis. En una taza de té se puede encontrar hasta 60 mg de cafeína, encontrándose como un polvo blanco amargo. Es un relajante del músculo liso y posee propiedades diuréticas.

### CAFEINA

La cafeína es un alcaloide que se obtiene de las semillas y de las hojas del café, del té y de otros vegetales. Es un estimulante del sistema nervioso central

### Antecedentes

El uso y consumo de cafeína, tal vez data desde la era paleolítica, ya que está ampliamente distribuida en diferentes plantas, entre las que se encuentran varias de Sudamérica como la guaraná, cola, yoco y mate.

### Síntomas por consumo

. Una taza de café puede retardar el tiempo requerido para que un individuo se duerma, así como servir de estímulo durante los estados de aburrimiento o fatiga, si aumenta la dosis puede haber ansiedad, taquicardia, diuresis entre otros.

### Características

La cafeína es un polvo blanco, con sabor amargo siendo sublimado sin que se descomponga térmicamente, soluble en agua, con hidrofobicidad suficiente para atravesar membranas biológicas. Estas características facilitan que sea absorbida rápidamente en el tracto gastrointestinal, distribuyéndose en todo el organismo