



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

MAPA MENTAL: CEREALES, TOXINAS PRODUCIDAS POR HONGOS
(MICOTOXINAS), ÁCIDO FÍTICO, INHIBIDORES DE AMILASAS.

DOCENTE: QFB. YENI KAREN CANALES HERNÁNDEZ

ALUMNA: XOCHITL PÉREZ PASCUAL

TERCER CUATRIMESTRE

GRUPO "A"

TAPACHULA CHIAPAS

16 DE JUNIO 2020



Crece a temperaturas de 25°C, y con una humedad relativa del 70%. Alimentos en los que puede desarrollarse: maíz, cacao, sorgo, trigo, avena, centeno, algodón, cacahuate, etc.

Pueden infestar al maíz, cacahuate, arroz, soya, etc. Órganos afectados: hígado (degradación hepática), riñón (necrosis renal) e intestino delgado (enteritis).

Provoca: irritación en la boca, esófago y estómago, vómitos, diarrea y dolor abdominal. Disminución de leucocitos y linfocitos; hemorragias en el pecho, brazos, cara e intestinos, para que finalmente se presente la recuperación o muerte del individuo.

Efectos: hemorragias internas, necrosis en hígado y hemorragias en riñón. Se le encuentra como contaminante en maíz y en otros granos.

Provoca: vulvovaginitis de porcino, siendo estos los animales más afectados por ingerir maíz contaminado por ceralenona.

Efectos: gangrena por efectos de vaso constricción, alucinación, convulsiones por déficit de vitamina A, mareos, dolor de cabeza, calambres, pudiéndose existir contracciones uterinas.

Provoca: leucoencefalomalasia equina, con efectos neurotóxicos en el caballo. En humanos se les ha responsabilizado de cáncer en el esófago.

Ocasiona que los cerdos rehusen ingerir alimentos contaminados con este compuesto.

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; sin embargo, también se ha reportado su presencia en otros alimentos, como son: frijol, lenteja, garbanzo, papa y mango entre otros.

Se encuentra en cereales, soya, zanahoria, etc., como un complejo de fitato-mineral-proteína. Disminuye la absorción del calcio, magnesio, fósforo, zinc y molibdeno en el intestino.

BIBLIOGRAFÍA

Achiron, M. y Smart, C. (1985). Worries in a wine glass. Newsweek, Sep. 9, 106(11):15.

Adiga, P., Rao, S. and Sarna, P. (1963). Some structural features and neutotoxic action of a compound from Lathyrus sativus seeds. Curr. Sci. 32, 253-155

Adrianova, M. (1970). Carcinogenic Properties of the Red Food Dyes Amaranth, Poceau SX and Ponceau 4R. Vop. Pitan. 29(5), 61.

Aguilar, C.A. y Zolla, C. (1982). Plantas tóxicas en México. Ed. Instituto Mexicano del Seguro Social. México.

Alcaraz, V.M.; Colotta, V.A. y Laties, V.G. (1983). Drogas y conducta. Ed. Trillas. México p. 299- 311. 1983.

Alfano, M.C. (1980). Nutrition, sweeteners and dental caries. Food Technol. 34(1):70.

Ali Niazzee, MT. y Stafford, E.M. (1972). Control of the grape mealybug on "Thompson seedless grapes" in California J. Econ. Entomol. 65(6):1744.

Alpuche, L. (1991). Plaguicidas organoclorados y medio ambiente. Ciencia y Desarrollo. Conacyt 16(96)45.