

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CARRERA:

NUTRICIÓN

MATERIA:

TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

TEMA:

MAPA MENTAL TOXICOLOGIA

CATEDRATICO:

CANALES HERNANDEZ YENY KAREN

ALUMN@:

MONZÓN LÓPEZ LITZY BELEN

LUGAR Y FECHA:

TAPACHULA CHIAPAS A 30/07/2020

ADITIVOS

Colorantes

La historia del uso de colorantes se remonta a épocas antiguas, primeramente utilizando los pigmentos extraídos de plantas, animales y suelos

Consideraciones en el uso de colorantes

La presentación de los colorantes puede ser en diferentes formas: polvo, granular, para recubrimiento, homogeneizado, laca, laca dispersable (confitería), etc.

Colorantes usados en productos alimenticios que se comercializan sin registros frente a escuelas elementales y parques

los colorantes naturales como los sintéticos deben satisfacer las pruebas de toxicidad que requieran las autoridades de salud para demostrar su inocuidad

Colorantes naturales

Flavonoides

Fenolona

Quinonoides y quinonas

Alcaloides

Porfirinas

Tetraterpenos

Betalainas

la perspectiva de problemas toxicológicos con colorantes sintético, se retorna a compuestos naturales y algunos usados desde la antigüedad

Es una sustancia o mezcla de sustancias diferentes al alimento, que se encuentran en el mismo

Resultado de producción, almacenamiento o empaçado, añadido intencionalmente para lograr ciertos beneficios

Saborizantes y aromatizantes

El sabor es otro de los factores que influyen considerablemente a las cualidades de un alimento

Se encuentran en forma natural en frutas y otros vegetales, por lo que se puede asumir un riesgo bajo al usarse como parte de la formulación de aromas y sabores.

Antioxidantes

El papel de los antioxidantes es controlar en parte el deterioro que puedan sufrir las grasas prolongando de esta forma la vida útil de los alimentos

Estos compuestos son generalmente del tipo fenólico, pudiendo formar radicales libres estables, por medio de los cuales se detiene la acción degradativa del oxígeno

Potenciadores y acentuadores de sabor

Son compuestos usados para incrementar o resaltar los sabores básicos: dulce, salado, ácido y amargo

Glutamato monosódico

Es un aminoácido que se encuentra abundantemente en las proteínas; por ejemplo, al considerar que el cuerpo humano está formado del 14 al 17% de proteína

Conservadores

sustancias químicas que al ser añadidas intencionalmente al alimento, tienden a prevenir o retardar el deterioro causado a los alimentos por microorganismos

Benzoatos

Son las sales del ácido benzoico; se encuentran naturalmente en arándanos, ciruela pasa, clavo y canela.

Proteínas

Ácidos orgánicos

Los conservadores tienden a una presentación que implique un concepto natural o de origen natural,

Ácidos Grasos

Cafeína

Pigmentos

Aceites esenciales

Nuevos antimicrobianos

Ácidos grasos monocarboxílicos, siendo el ácido y la sal de potasio los más usados

Sorbatos

Propionatos

Conservadores varios

Acido propiónico

Parabenos

Acido benzoico

Algunos de ellos por ser tóxicos se han dejado de emplear, por otro lado varios de ellos se emplean con un fin muy específico

Acido salicílico

Acido sórbico

alquilésteres del ácido parahidroxibenzoico, relacionados estructuralmente al ácido benzoico

Alcohol

Parabenos

Ácido grasos monocarboxílicos usados como agentes antimicrobianos en alimentos

