



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

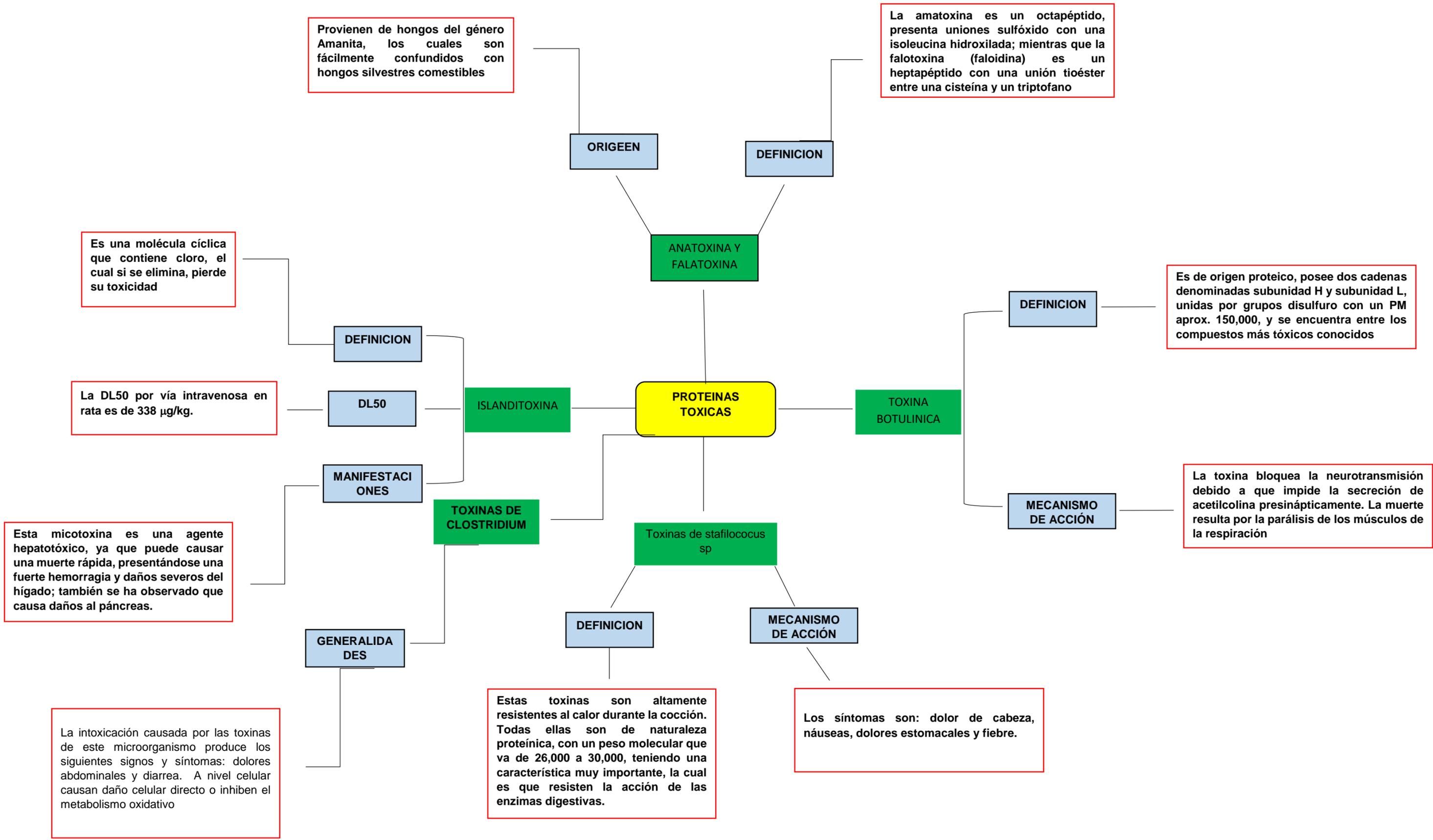
TEMA: MAPA MENTAL-PROTEINAS TOXICAS

CATEDRATICO: YENI KAREN CANALES HERNANDEZ

ALUMNO: MICHELL E. RAMON BORRALLEZ

3° CUATRIMESTRE GRUPO A

TAPACHULA, CHIAPAS A; 13 DE JULIO DEL 2020



Proviene de hongos del género Amanita, los cuales son fácilmente confundidos con hongos silvestres comestibles

ORIGEN

DEFINICION

ANATOXINA Y FALATOXINA

La amatoxina es un octapéptido, presenta uniones sulfóxido con una isoleucina hidroxilada; mientras que la falotoxina (faloidina) es un heptapéptido con una unión tioéster entre una cisteína y un triptofano

Es una molécula cíclica que contiene cloro, el cual si se elimina, pierde su toxicidad

DEFINICION

DL50

MANIFESTACIONES

La DL50 por vía intravenosa en rata es de 338 µg/kg.

Esta micotoxina es una agente hepatotóxico, ya que puede causar una muerte rápida, presentándose una fuerte hemorragia y daños severos del hígado; también se ha observado que causa daños al páncreas.

ISLANDITOXINA

PROTEINAS TOXICAS

TOXINA BOTULINICA

Es de origen proteico, posee dos cadenas denominadas subunidad H y subunidad L, unidas por grupos disulfuro con un PM aprox. 150,000, y se encuentra entre los compuestos más tóxicos conocidos

DEFINICION

TOXINAS DE CLOSTRIDIUM

Toxinas de stafilococcus sp

La toxina bloquea la neurotransmisión debido a que impide la secreción de acetilcolina presinápticamente. La muerte resulta por la parálisis de los músculos de la respiración

MECANISMO DE ACCIÓN

GENERALIDADES

DEFINICION

MECANISMO DE ACCIÓN

La intoxicación causada por las toxinas de este microorganismo produce los siguientes signos y síntomas: dolores abdominales y diarrea. A nivel celular causan daño celular directo o inhiben el metabolismo oxidativo

Estas toxinas son altamente resistentes al calor durante la cocción. Todas ellas son de naturaleza proteínica, con un peso molecular que va de 26,000 a 30,000, teniendo una característica muy importante, la cual es que resisten la acción de las enzimas digestivas.

Los síntomas son: dolor de cabeza, náuseas, dolores estomacales y fiebre.

