



Nombre del alumno: Anzueto Reyes Salma Berenice

Nombre del profesor: Vázquez Pérez Alfredo Agustín

Nombre del trabajo: Supernotas

Materia: Toxicología de los alimentos. .

Grado: 3° cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 26 de julio del 2020.

“Aditivos”

¿Qué es?

ES UNA SUSTANCIA O MEZCLA DE SUSTANCIAS DIFERENTES AL ALIMENTO, QUE SE ENCUENTRAN EN EL MISMO, COMO RESULTADO DE PRODUCCIÓN, ALMACENAMIENTO O EMPACADO, AÑADIDO INTENCIONALMENTE PARA LOGRAR CIERTOS BENEFICIOS, COMO MEJORAR EL NIVEL NUTRITIVO, CONSERVAR LA FRESCURA, IMPEDIR EL DETERIORO POR MICROORGANISMOS E INSECTOS, GENERAR ALGUNA PROPIEDAD SENSORIAL DESEABLE O BIEN COMO AYUDA DE PROCESO.



USO:

EL USO DE ADITIVOS TIENE QUE ESTAR REGULADO POR LA ÉTICA PROFESIONAL, YA QUE DEBEN REPORTAR UN BENEFICIO AL ALIMENTO, YA SEA MEJORÁNDOLO O AUMENTANDO SU VIDA DE ANAQUEL, ES DECIR, QUE UN ADITIVO NO DEBE SER USADO POR EL SÓLO HECHO DE QUE EXISTE O BIEN PARA ENCUBRIR DEFECTOS EN LOS ALIMENTOS, DEBEN DE USARSE DENTRO DE LAS NORMAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA NACIONALES E INTERNACIONALES.



ES IMPORTANTE SABER QUE...

SU USO SE DEBE LIMITAR A LAS SUSTANCIAS QUE HAN DEMOSTRADO UN BENEFICIO AL CONSUMIDOR Y EN CASO DE RIESGO PARA LA SALUD, ESTE DEBE SER PRÁCTICAMENTE NO TÓXICO Y DEBIDAMENTE EVALUADO EN SUS ASPECTOS TOXICOLÓGICOS.



✚ Debido al riesgo toxicológico que pudiese implicar un aditivo, la Organización Mundial de la Salud (OMS), así como otras organizaciones internacionales para la agricultura y para la alimentación como la FAO, han sugerido una ingesta diaria aceptable (IDA), en base al peso corporal del individuo, siendo la cantidad de aditivo (u otro compuesto) en un alimento, que puede ser ingerido diariamente en la dieta, durante toda la vida, sin que se presente un riesgo para la salud humana, basándose en estudios de toxicidad aguda y prolongada.



BENEFICIOS DE LOS ADITIVOS:

- ✚ Aumentar el contenido nutricional.
- ✚ Evitar la formación de tóxicos, evitar intoxicaciones, reducir costos de producción.
- ✚ Aumentar la disponibilidad de productos e incluso por razones de conveniencia y apariencia.



Tipos de aditivos:

✚ son los conservadores, colorantes, potenciadores, antioxidantes, saborizantes, edulcorantes nutritivos y no nutritivos, vitaminas, aminoácidos, nucleótidos, carbohidratos (gomas, azúcares, etc.), estabilizadores, espesantes, emulsificantes, enzimas, minerales, etc.



<PLAGUICIDAS>

¿QUÉ ES?

SON SUSTANCIAS QUÍMICAS CUYA FINALIDAD ES LA DE PROTEGER AL HOMBRE O A SUS ANIMALES DOMÉSTICOS DE LAS ENFERMEDADES CAUSADAS POR VECTORES O BIEN PARA MEJORAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS POR MEDIO DE HERBICIDAS, FUNGICIDAS, RODENTICIDAS, MOLUSQUICIDAS E INSECTICIDAS.



CABE SEÑALAR QUE...

LOS PLAGUICIDAS Y EN GENERAL CUALQUIER CONTAMINANTE PUEDEN PERMANECER EN LOS ALIMENTOS EN SU FORMA ACTIVA AÚN DESPUÉS DE COCINADOS O INGERIDOS Y EN VARIAS OCASIONES SE PUEDE ESTAR EXPUESTO A COMPUESTOS DE ORIGEN DESCONOCIDO Y NO SE PUEDE PREDECIR CÓMO, CUÁNDO, CUÁNTO, EN DÓNDE, CON QUÉ FRECUENCIA, QUÉ LUGAR, ETC., VAN A ESTAR PRESENTES ESTOS COMPUESTOS.



CONSECUENCIAS DE SU USO:

POR SU ESTABILIDAD QUÍMICA TRAE COMO CONSECUENCIA SU ACUMULACIÓN EN EL MEDIO AMBIENTE, MUCHAS VECES CON UN EFECTO DE BIOMAGNIFICACIÓN O BIOACUMULACIÓN EN LAS CADENAS ALIMENTICIAS O BIEN DESTRUYENDO ALGUNAS ESPECIES DE INSECTOS ÚTILES COMO LAS ABEJAS, ASÍ COMO ALGUNOS PECES Y AVES.



EFFECTOS DE LOS INSECTICIDAS QUE SE ENCUENTRAN PRESENTES EN LOS ALIMENTOS COMO RESIDUOS CONTAMINANTES:

Riesgo de cáncer en humanos, el cual puede ser causado por compuestos de tipo epigénico, o sea los que promueven la formación de tumores a dosis bajas, con poca o ninguna interacción con el material genético (ADN), como se presupone con el diclorodifeniltricloroetano (DDT).



Plaguicidas más usados:

-  **Organoclorados.**
-  **Ciclodienes.**
-  **Organofosforados**
-  **Carbamatos.**
-  **Nicotinoides.**
-  **Rotenoides.**
-  **Piretroides.**
-  **Entre otros.**



Es importante saber que...

Los plaguicidas son usados por lo general, en bajas concentraciones a nivel casero o masivamente en el campo, siendo además, los que con mayor frecuencia se encuentran como contaminantes en alimentos y los alimentos que tienen menor contaminación de pesticidas son huevos, leche y derivados lácteos.



Bibliografía

Universidad del Sureste. (2020). *Antología de toxicología de los alimentos*. PDF. Recuperado de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/6bd24004a9750f45de33d7b8d0971e84.pdf>