



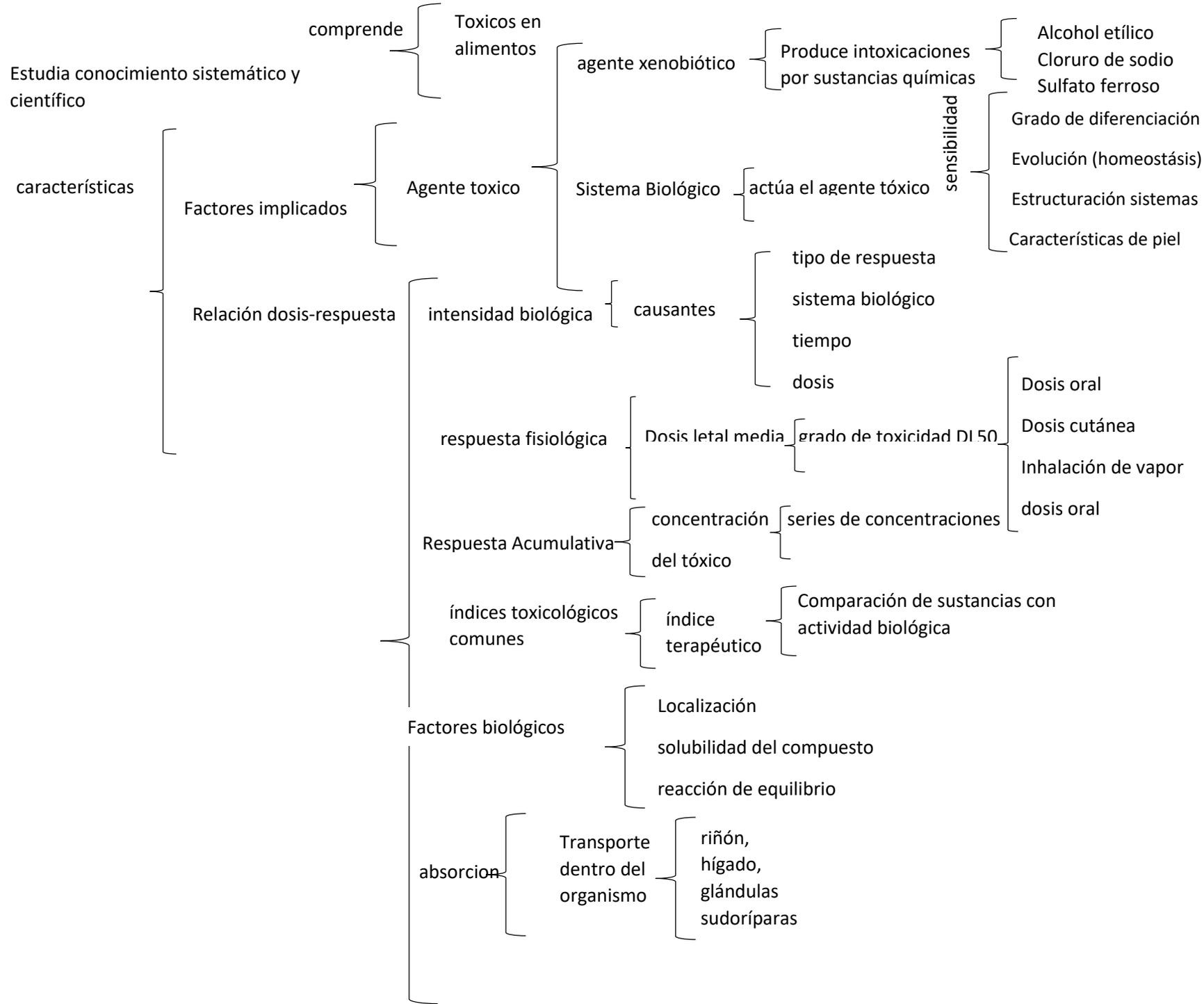
Nombre De Alumna: Chien Fan Denisse Liu Robles

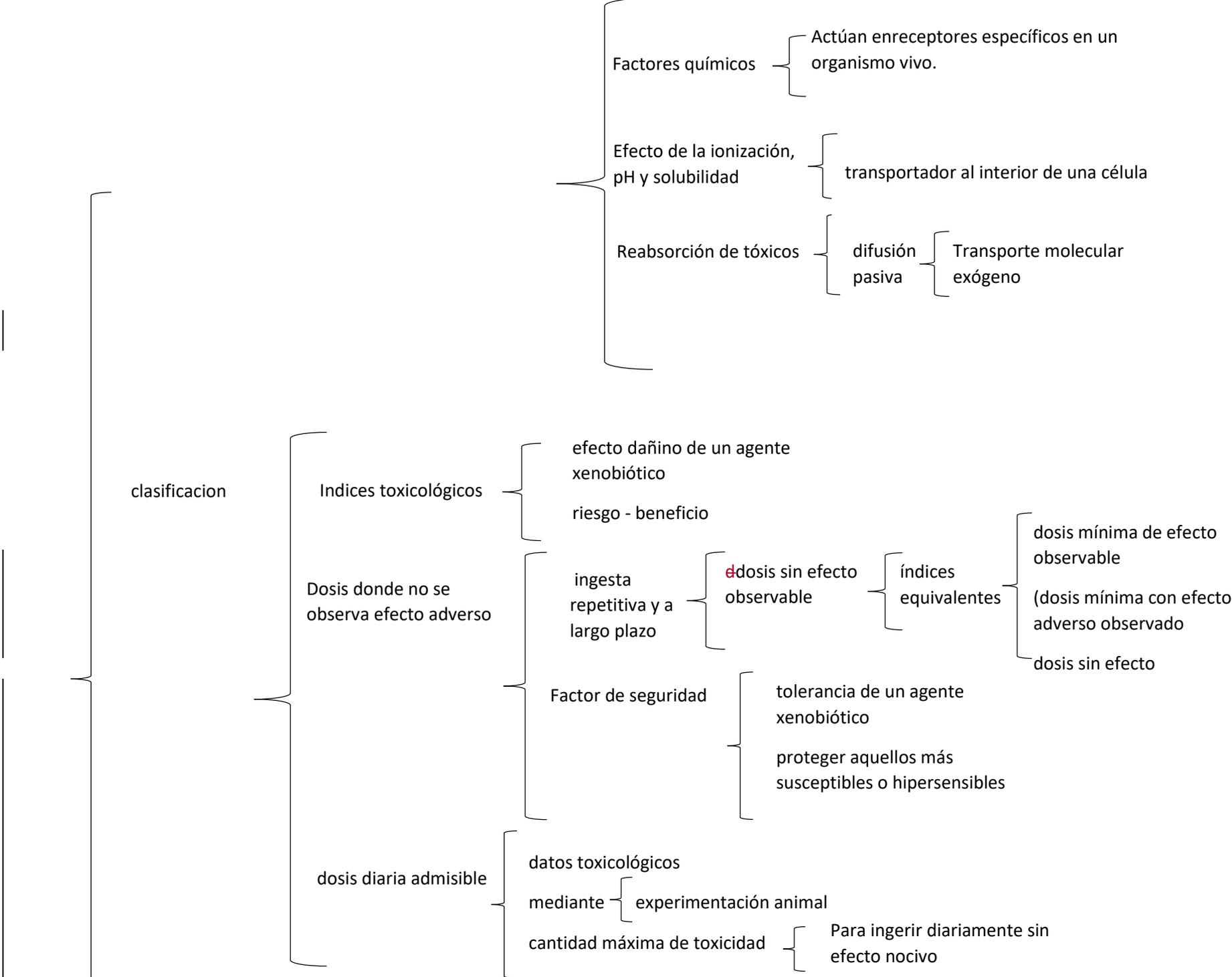
Nombre Del Profesor: Alfredo Agustín Vázquez Pérez

Nombre Del Trabajo: Cuadro Sinóptico

Materia: toxicología de los alimentos

toxicología





Factores químicos

Actúan en receptores específicos en un organismo vivo.

Efecto de la ionización, pH y solubilidad

transportador al interior de una célula

Reabsorción de tóxicos

difusión pasiva

Transporte molecular exógeno

clasificación

Indices toxicológicos

efecto dañino de un agente xenobiótico

riesgo - beneficio

Dosis donde no se observa efecto adverso

ingesta repetitiva y a largo plazo

dosis sin efecto observable

índices equivalentes

dosis mínima de efecto observable

(dosis mínima con efecto adverso observado)

dosis sin efecto

Factor de seguridad

tolerancia de un agente xenobiótico

proteger aquellos más susceptibles o hipersensibles

dosis diaria admisible

datos toxicológicos

mediante

experimentación animal

cantidad máxima de toxicidad

Para ingerir diariamente sin efecto nocivo

Áreas de toxicología

Límite máximo residual.

aplicación en plaguicidas.
contenido máximo residual de la sustancia

valores

- 185 para verduras
- 240 para papa
- 400 para frutas
- 1,200 para cítricos

tóxicos en alimentos

naturales,

Contienen concentración mayor a la normal,

intencionales,

son sustancias ajenas al alimento

accidentales

tóxico poco conocido

producidas por virus y bacterias

generadas por el proceso,

transformación de los alimentos a través de diferentes estados de elaboración;

Bibliografía

Universidad del sureste antología de toxicología de los alimentos.2020

file:///C:/Users/AIRBIT%20CLUB/Desktop/biotecnologia%20antologia.pdf