



Nombre de alumnos: Esmeralda Monserrat
Navarro Avendaño

Nombre del profesor: Alfredo Agustín
Vázquez Pérez

Nombre del trabajo: Super notas “Tóxicos
accidentales en los alimentos”

Materia: Toxicología de los Alimentos

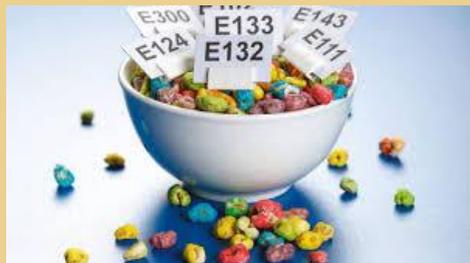
PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 3 Cuatrimestre

Comitán de Domínguez Chiapas a 23 de julio de 2020.

tóxicos accidentales en los alimentos

Aditivos: sustancias o mezclas diferentes al alimento.



Aditivo es resultado:

- Producción
- Almacenamiento
- Empaquetado
- Añadido intencionalmente



Beneficios de los aditivos:

-Mejora el nivel nutritivo



-Conservar la frescura



-Impedir su deterioro



Aditivos que demuestran su seguridad de empleo en los alimentos

Aspartamo



Uso: edulcorantes para cereales, gomas de mascar, bebidas en polvo, café, té, pudines.

Compuestos pendientes de demostrar su inocuidad de empleo:

Poliazúcar



Bloqueador del almidón



Los Hidrocarburos Policíclicos Aromáticos, el Benzo[a]pireno

policiclicos

Diversos tipos de aditivos:

-conservadores colorantes, potenciadores, antioxidantes, saborizantes, edulcorantes, vitaminas, aminoácidos, estabilizadores, espesantes, emulsificantes, enzimas, minerales.

Aditivos
Espesante
Aceite base

Aditivo anticorrosión	Inhibidores corrosión	Protección oxidación gases	Lubrificantes sólidos
Mejorador adhesión	Mejorador EP	Inhibidores oxidación	
Jabón metálico/Políurea/Bentonita/Silicagel			
Aceite mineral/sintético			

Plaguicidas

Sustancias químicas

Finalidad es la de proteger al hombre y animales de vectores o para mejorar la producción.



Plaguicidas como:

- Herbicidas
- fungicidas
- rodenticidas
- molusquicidas
- insecticidas



Efectos de los insecticidas presentes en los alimentos



Insecticidas más usados:

- Órganos clorados
- Ciclodienos
- Órgano fosforados
- Carbamatos
- Nicotinoides
- Rotenoides
- Piretroides

Insecticidas mas usados en agricultura

El 85% del mercado se maneja con neurotóxicos:



BAJO COSTO RELATIVO, EXTREMADAMENTE PERJUDICIALES PARA FAUNA BENEFICA Y ABEJAS CUANDO SON ALCANZADAS, EJERCENDO ADEMAS UN EFECTO DE REPELENCIA EN LAS FLORES.

Copyright © Fitosanitarios S.A. (no legible)

Residuos de medicamentos veterinarios

Se encarga del comité de códex sobre residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos (CCRVDF).

Se encarga el comité de códex sobre aditivos alimentarios (CCFA).

Toxinas naturales



El códex de contaminante incluye estas toxinas, los micro hongos en forma de metabolitos tóxicos



No se añaden intencionalmente a los alimentos

Bibliografía:

Universidad del sureste (2020) antología de Toxicología de los Alimentos.pdf pág. 115-158 recuperado file:///C:/Users/Esme%20Navarro/Desktop/antologia%20Nutricion%203%20cuatri/toxicologia.pdf

