



**Nombre De Alumna: Chien Fan Denisse Liu Robles**

**Nombre Del Profesor:**

**Alfredo Agustín Vázquez Pérez**

**Nombre Del Trabajo: Cuadro Sinóptico**

**Materia: toxicología d los alimentos**

Toxicos naturales en los

clasifica

Factores antifisiológicos

estructura química

encuentra

soya

contiene

metabolitos dañinos.

caracterizados

inhibidores de proteasas

se encuentran en la soya, los cereales, los tubérculos, las

proteínas de bajo pm

inhiben

tripsina y la quimotripsina

Dividen y multiplican durante toda la vida

efectos dañinos

inhibición del crecimiento

reducción de la digestibilidad de la proteína

requerimiento mayor de aminoácidos azufrados

crecimiento del páncreas

aumento de secreción de enzimas pancreáticas

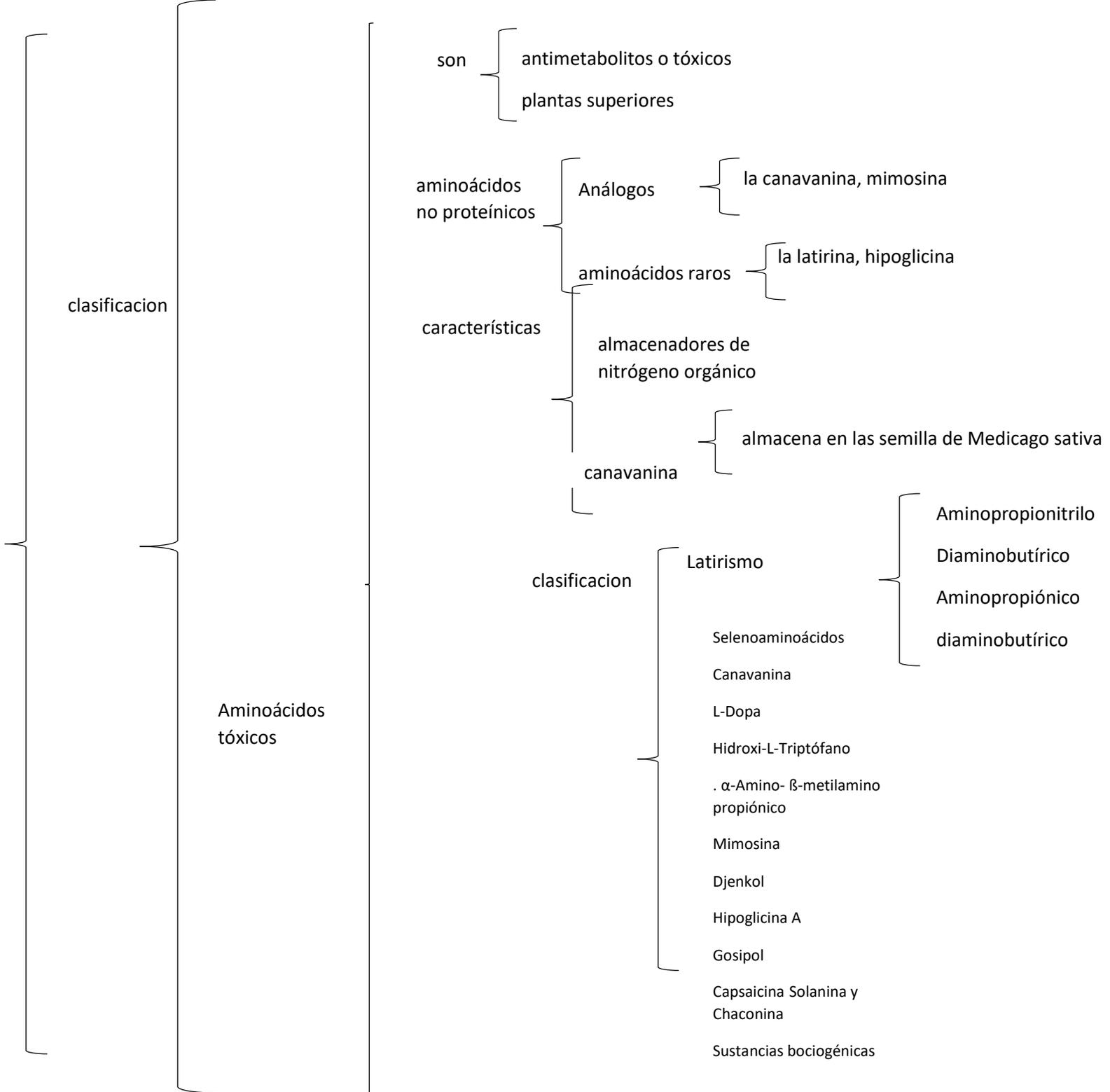
de la actividad de la vesícula biliar

reducción de la energía metabolizable

glucósido

componentes

hidratos de carbono y sapogeninas



Toxicos naturales en los

clasifica

Péptidos y proteínas tóxicas

son

inhibidores de la actividad enzimática

características

acumulación de selenio en aminoácidos

inhiben tripsina y la quimotripsina

sustituye al azufre en cistina, glutatión,

Amatoxina y falotoxina

Proviene de hongos

son péptidos cíclicos

bloquea toda síntesis proteica en células

clasifica

Islanditoxina

se encuentra asociado al arroz mohoso

Toxina botulínica

bloquea la neurotransmisión debido a que impide la secreción de acetilcolina presinápticamente.

Toxinas de Stafilococcus

son altamente resistentes al calor durante la cocción

tipos {A, B, C1, C2, C3, D y E

Toxinas de Clostridium perfringens

intoxicaciones producidas por Clostridium perfringens

Diferenciación entre infección e intoxicación

Toxicos naturales en los

Toxinas en mariscos y peces

Son provocadas

Ingestion

pescados y mariscos

alimentados con dinoflagelados o algas productoras de toxinas

características

problemas

Histamina, Ciguatera, Parálisis por mariscos, Neurotóxicos, Diarrea

ALIMENTO

Peces Scombroide Barracuda Huachinango Robalo Mejillones Almeja Mariscos

Saxitoxina

efecto tóxico es por el bloqueo del flujo de sodio a los nervios o células musculares

imparten coloración rojiza al mar

clasifica

Tetradoxina

Se asocia consumo de pez globo

Ciguatera

consumo de pescados que se alimentaron de algas como podría ser Schizothrix calcicolu.

Se encuentra huachinango, barracuda y tiburón

## Bibliografía

Universidad del sureste antología de toxicología de los alimentos 2020

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