



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

Nombre Del Profesor: PASIÓN POR EDUCAR

Alfredo Agustin

Vazquez Perez

Nombre Del Trabajo: Ensayo

Materia: Toxicología De Los Alimentos

Este ensayo ha sido creado para que el lector pueda comprender que existen diferentes tipos de sustancias tóxicas ya sea de manera natural o de manera añadida en cualquier tipo de alimentos. Incluso en las vitaminas, miel y Alimentos como los carbohidratos los cuales se presentan como cereales el fin de este documento es poder comprender como se lleva acabo la contaminación de ciertos alimentos que ingerimos diariamente así como reconocer la gran importancia de saber cuáles son los tipos de síntomas que presenta los distintos toxicos al consumir un alimento que está contaminado porque aunque sea un producto de origen natural no significa que no tenga ningún tóxico añadido y poder determinar su grado de toxicidad y su tratamiento para la mejora de este por que muchos nos preguntamos ¿Por qué hay personas que son alérgicos a la miel? O ¿por que le sale moho al pan? La diversidad de sustancias toxicas que tiene cada alimento y las alteraciones que traen en nuestra vida al consumir cierto grado de toxicidad.

Antivitaminas: Son ciertas sustancias que evitan la absorción de vitaminas las cuales están presentes en los alimentos. Las más conocidas son la avidina presente en la clara de huevo y que inhibe la absorción de biotina, la tiaminasa presente en el pescado y que degrada la tiamina y la ácido ascórbico oxidasa presente en el pepino, la calabaza, el melón, etc., que destruye la vitamina C como la anti vitamina b1 esta vitamina se afecta con la presencia de la enzima tiaminasa 1 la cual degrada a la tiamina esta vitamina se obtiene de los pescados, crustáceos y vísceras, las vitaminas hidrosolubles se caracterizan por ser del complejo b la cual existen alimentos que tienen enzimas las cuales provocan que se degraden las vitaminas son nutrimentos esenciales para los organismos que se tengan un buen funcionamiento de nuestra homeostasis y así pueda llevar a cabo diferentes funciones celulares, las vitaminas como bien dice se ella se divide en hidrosolubles y liposolubles lo que la diferencia es de qué una el metabolismo las sintetiza mediante agua que son las características complejo b y la liposoluble son las que el organismo las metaboliza dentro lípidos y son la vitamina (A D E K) consumir grandes cantidades de estas vitaminas adquieren efectos tóxicos para nuestro cuerpo comprendo al consumir en exceso las vitaminas causan serios daños a la salud cuando se consume demasiada vitamina A (retinol) puede convertirse en retiniano la forma de esta molécula es un aldehído la cual provienen de fuentes animales y ricas en vitamina A como el hígado la hipervitaminosis puede ser aguda o Crónica la forma aguda de la condición ocurre como resultado de una gran cantidad de vitamina a periodo corto y esto provoca como dolor abdominal humor gritarle y vértigos y así es con todas las vitaminas Como por ejemplo la vitamina D que consiguiera en grandes cantidades puede presentarse alteraciones en la piel como caída de cabello debilidad etcétera palabras con muchas vitaminas ya que no está no se acumulan puede provocar serios daños en el riñón ya que hace que genere cálculos renales . Otros tóxicos naturales pueden ser los tóxicos de la miel ya que esta puede ser responsable de intoxicaciones debido a diferentes contaminantes como el néctar y el polen Muchas de las intoxicaciones de la miel las cuales provienen de diferentes tipos de plantas como la rhododendron esta planta se caracteriza por tener andrometoxina y esta toxina presenta diferentes causas y complicaciones una de los síntomas sería adormecimiento de extremidades mareos náuseas entre otros los tóxicos presentes en la miel pueden ser la esculina también existen diversidades de plantas las cuales pueden estar contaminadas por ciertas pesticidas o tóxicos de naturaleza la cual provoca que la miel se intoxique de una manera natural el grado de toxicidad no es muy fuerte el cual sólo provoca

ciertos síntomas específicos otra los tóxicos naturales los cuales son el peligro grave para la salud y el ganado o animales sería la aflatoxinas consiste en sustancias tóxicas producidas por hongos los cuales se presentan en contaminación de los alimentos y éstas sustancias se encuentran más presentes en frutos secos avena trigo cebada y cereales los hongos que están presentes y más principales son aspergillus flavus y paraciticus estas aflatoxinas se clasifican B1 b2 G1 g2 cada una de ellas tiene frentes características las cuales puede ser contaminación de cultivos antes o después de cosechar los ya que estos toxicos suelen seca carcinógenos los cuales afectan Qué órgano del sistema del cuerpo humano la dosis de esas toxinas se clasifican en agudas una las cuales puedes tener una lesión hepática puede ser en humanos o en animales y puede ser producida por ciertos alimentos ingeridos

Lo que he podido comprender es los tipos de tóxicos naturales que existen y cuáles son los síntomas que representan. Y cómo es que se incorporan en los alimentos de manera natural, las causas que lo provocan y cómo es la manera en que se contaminan.