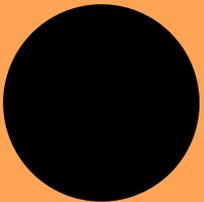


24 DE JUNIO DEL 2021

PÉPTIDOS Y PROTEÍNAS TÓXICAS

TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

JULISSA CÁRDENAS RODAS
UNIVERSIDAD DEL SURESTE
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



Bloquean toda síntesis proteica en células

Presentan una isoleucina y leucina hidroxilada

Su DL50 es de 0,3 mg/kg

ANATOXINA Y FALOTOXINA

PROVIENEN DE HONGOS DEL GÉNERO AMANITA

Contiene cloro, el cual si se elimina, pierde su toxicidad

Su DL50 es de 338 µg/kg

Causa una muerte rápida

ISLANDITOXINA

PROVIENE DEL PENICILLIUM ISLANDICUM

PÉPTIDOS Y PROTEÍNAS TÓXICAS

ES UNO DE LOS COMPUESTOS MÁS TÓXICOS CONOCIDOS

TOXÍNA BOTULÍNICA

Origen proteico

Posee dos cadenas: Subunidad H y L

Unidas por grupos disulfuro con un PM aproximadamente de 150,000

TOXINAS DE STAFILOCOCCUS SP

Su efecto emético se presenta a concentraciones de 5 µg en monos, vía oral

Los síntomas son: dolor de cabeza, náuseas, dolores estomacales y fiebre

Recuperación completa: Entre 24 y 72 horas.

BIBLIOGRAFÍA
VEGA, P. V. (2000). TOXICOLOGÍA
DE ALIMENTOS. MÉXICO, D.F.