



JENIFER MICHELLE BRAVO VELAZQUEZ

YENI CANALES HERNANDEZ

TOXICOLOGÍA LOS ALIMENTOS

UNIVERSIDAD DEL SUR

NUTRICION

TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

PÉPTIDOS Y PROTEINAS TÓXICAS

su modo de acción varía considerablemente

interfieren con el funcionamiento normal del sistema nervioso o digestivo

pueden ser inhibidores de la actividad enzimática

tipo proteico

Este metal se acumula en plantas silvestres como Astragalus sp y Lecythis ollaria

Proviene de hongos del género Amanita

ANATOXINA Y FALOTOXINA

un sitio simétrico en la polimerasa o bien en el complejo DNA-RNA

Su acción es bloquear la transcripción de las RNA polimerasa I y II

existen varios reportes de intoxicaciones por la ingestión de estas especies

La anatoxina (a-amanitina) es un octapéptido, presenta uniones sulfóxido con una isoleucina hidrolizada

Una manifestación por la contaminación de los hongos que producen la islanditoxina

Esta toxina proviene del Penicillium islandicum

ISLANDITOXINA

puede causar una muerte rápida

La islanditoxina es responsable de hepatocarcinomas

algunos tienen cierta toxicidad, como es el caso de la islanditoxina

TOXÍNA BOTULÍNICA

bloquean las señales nerviosas que piden a los músculos que se contraiga

producida por la bacteria Clostridium botulinum .

se debilitan o paralizan temporalmente los músculos .

efectos secundarios incluyen síntomas parecidos a los de una gripe, náuseas, dolor facial temporal

Puede producir una amplia gama de enfermedades, que van desde infecciones cutáneas

bacteria anaerobia facultativa, grampositiva, productora de coagulasa

TOXINAS DE STAFILOCOCCUS SP

puede afectar al aparato gastrointestinal, ya sea por presencia física de *Staphylococcus aureus*

Las cepas habituales de *Staphylococcus aureus* son resistentes a la penicilina

Bibliografía

<https://espanol.kaiserpermanente.org/es/health-wellness/health-encyclopedia/he.toxina-botul%C3%ADnica-botox.tf6217>