



JEMIFER MICHELLE BRAVO VELAZQUEZ

TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

YENI HERNANDEZ CANALES

UNIVERSIDAD DEL SUR

NUTRICION

**TOXICOLOGIA
DE LOS
ALIMENTOS**

Leguminosas

las plantas con flores y semillas encerradas en un fruto, cuya característica distintiva es tener legumbres como fruto

fueron de los primeros alimentos seleccionados por el hombre

es una familia botánica amplia, con aproximadamente 600 géneros y alrededor de 13,000 especies

glucósidos cianogénicos

son productos intermediarios en la biosíntesis de algunos aminoácidos

Debido a la naturaleza de los aminoácidos precursores, el alucón puede ser de tipo aromático, alifático, o cíclico.

El glucósido no es tóxico por sí mismo, pero sí el CN- generado por la hidrólisis enzimática

Promotores de flatulencia

Se presentan al consumir alimentos que contienen oligosacáridos y otros compuestos no biotransformables.

Estos oligosacáridos pasan al intestino delgado, en donde microorganismos de la flora intestinal producen gases

En alimentos que requieren un proceso de fermentación, por lo general se elimina o disminuye la flatulencia

Inhibidores de tripsina

Gran parte de los alimentos de origen vegetal, presentan inhibidores de proteasas

una enzima digestiva de gran importancia en la digestión de los monogástricos como el hombre

Nutricionalmente causan un retraso en el crecimiento o un índice bajo de la Eficiencia Proteica

Saponinas

Son glucósidos amargos que pueden causar hemólisis en eritrocitos.

estas sustancias tienen tres propiedades distintivas que son: sabor amargo; potentes surfactantes y producen hemólisis

Se encuentran ampliamente distribuidas en el reino vegetal, donde se pueden encontrar hojas, raíces, tallos.

Favismo

un alto consumo de habas puede causar anemia

Algunos estudios realizados en semillas de algarrobas, soya, chícharos, lentejas y algunas variedades de frijoles

se trata de desarrollar variedades que no posean este tipo de tóxicos o que cuando se elaboren no sean también concentrados

Bibliografía

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/a94e1415000188fa13291d5f6a0777b0.pdf>