

JENIFER MICHELLE BRAVO VELÁZQUEZ

YENI HERNÁNDEZ CANALES

TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

UNIVERSIDAD DEL SUR

NUTRICIÓN

T  
O  
X  
I  
C  
O  
L  
O  
G  
I  
A  
D  
E  
L  
O  
S  
A  
L  
M  
E  
N  
T  
O  
S

### Toxinas en mariscos y peces

causadas por ingerir pescados y mariscos

dinoflagelados o algas productoras de toxinas

podrían producir intoxicaciones que pueden ser leves o de mayores consecuencias

Entre los mariscos que se alimentan con algas están los mejillones, almejas, ostiones y los peces "ciguatera"

pueden presentarse otros problemas y causas

### Saxitoxina

son capaces de almacenarlas al ingerir dinoflagelados tóxicos como Gonyaulax catenella

observándose los siguientes síntomas después de 30 minutos

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

problemas de toxicidad se puede presentar aún con cuentas bajas de 200 células/ml.

Su toxicidad no causa daño a los moluscos

### Tetradoxina

está asociada al consumo de pez globo

En el oriente Japón este pez acumula la toxina en ovarios, hígado, intestino, piel y hueva

consumo de este pez se considera como una delicadeza para el paladar

síntomas: cosquilleo en dedos y labios, náusea, vómito, diarrea hasta la muerte

bloqueando la acción fisiológica de los iones sodio, e inhibiendo los impulsos nerviosos.

En Japón se ha tratado de controlar esta intoxicación permitiendo que sólo personas especializadas puedan manipular y cocinar el "fugu"

### Ciguatera

se debe al consumo de pescados que se alimentaron de algas

Se considera como un problema esporádico

Se ha detectado en huachinango, barracuda y tiburón

se podrían presentar los siguientes síntomas: cosquilleo en labios, lengua y garganta con un adormecimiento posterior.

Esto ocurre cuando se consumen pescados contaminados

## Bibliografía

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