



Nombre de alumno: Cinthya Michelle González Rojas

Nombre del profesor: LUZ ELENA CERVANTES

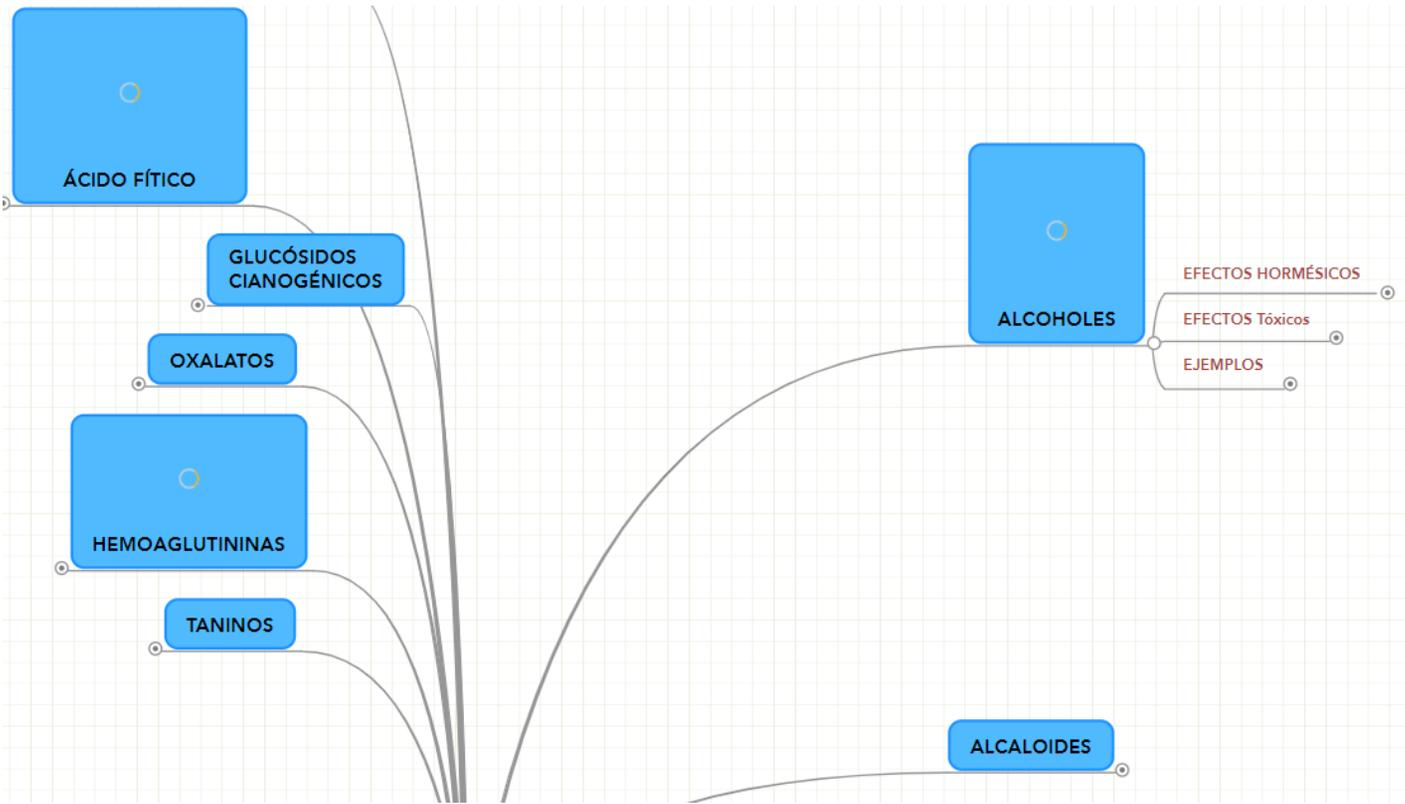
Nombre del trabajo: CUADRO SINOPTICO

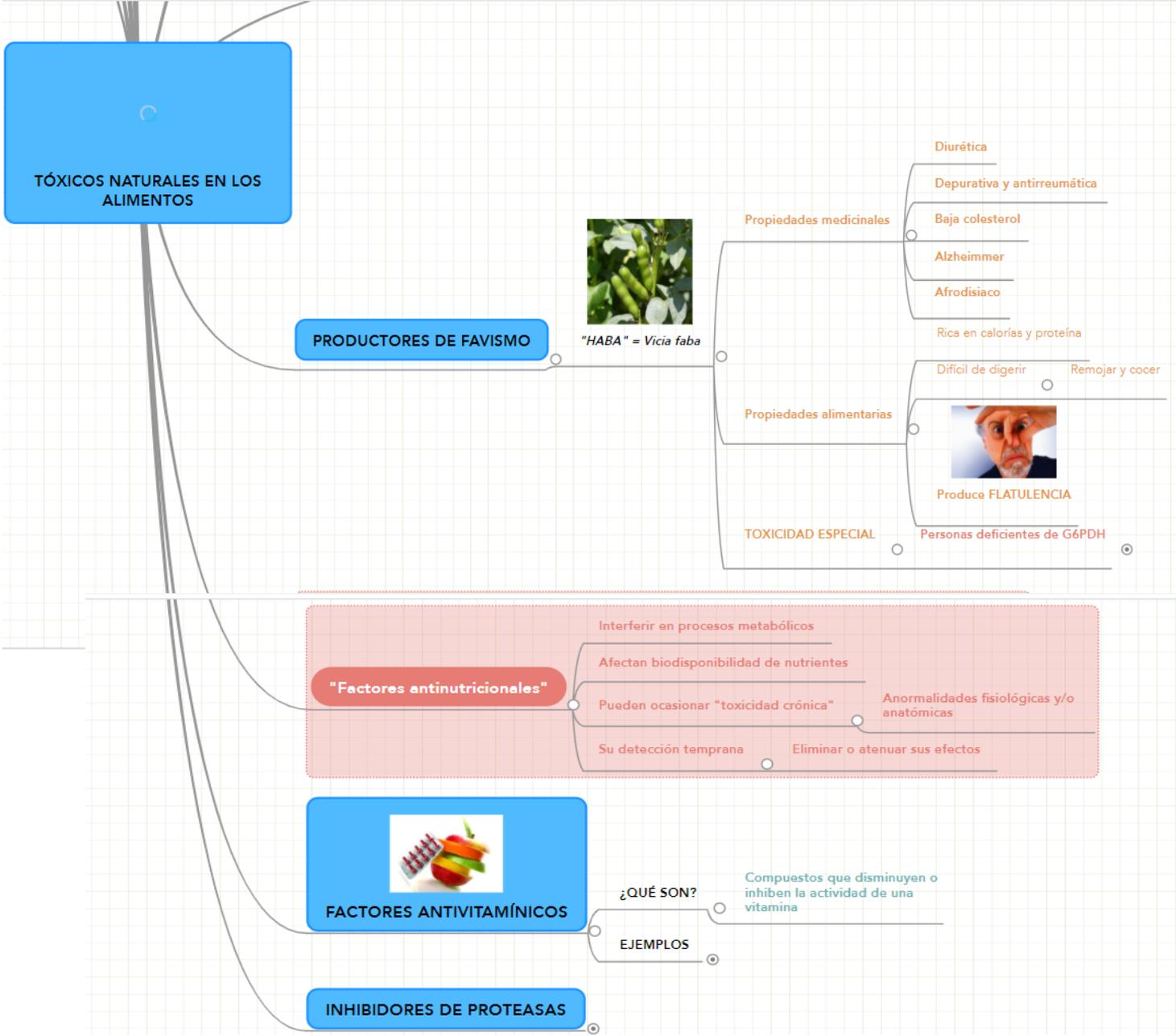
Materia: TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 3Grupo: LNU17EMC0120-A

Comitán de Domínguez Chiapas 2021.





TÓXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS

PRODUCTORES DE FAVISMO



"HABA" = *Vicia faba*

Propiedades medicinales

- Diurética
- Depurativa y antirreumática
- Baja colesterol
- Alzheimer
- Afrosiaco
- Rica en calorías y proteína

Propiedades alimentarias

- Difícil de digerir
- Remojar y cocer
- Produce FLATULENCIA

TOXICIDAD ESPECIAL

- Personas deficientes de G6PDH

"Factores antinutricionales"

- Interferir en procesos metabólicos
- Afectan biodisponibilidad de nutrientes
- Pueden ocasionar "toxicidad crónica"
- Anormalidades fisiológicas y/o anatómicas
- Su detección temprana
- Eliminar o atenuar sus efectos

FACTORES ANTIVITAMÍNICOS

¿QUÉ SON?

Compuestos que disminuyen o inhiben la actividad de una vitamina

EJEMPLOS

INHIBIDORES DE PROTEASAS