

# TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

## "SuperNotas"

---

- Luz Elena Cervantes Monroy
- Abril de los Ángeles Trujillo Javier
- Lic. En Nutrición
- 3er. Cuatrimestre

Aunque un agente que produce una intoxicación puede ser químico o físico, en toxicología de alimentos se refiere exclusivamente a sustancias químicas.



El sistema biológico sobre el cual actúa el agente tóxico es de suma importancia, ya que el efecto variará notablemente según el organismo.



El concepto de dosis diaria admisible (DDA) o también denominada ingesta diaria admisible (IDA), se refiere a la expresión simplificada del conjunto de datos toxicológicos de que se dispone para un determinado agente xenobiótico.



Un proceso de destoxicación que se ve afectado por la edad de los humanos es la deglucuronidación



### Intoxicación alimentaria



Los síntomas de intoxicación alimentaria, que pueden comenzar unas horas después de haber ingerido alimentos contaminados, a menudo comprenden náuseas, vómitos o diarrea

Es un proceso relativamente complejo, en el cual están involucrados muchos factores.



Los tóxicos intencionales son sustancias ajenas al alimento, agregadas en cantidades conocidas para lograr un fin particular, como son los aditivos.



Los compuestos añadidos en forma intencional son ajenos al alimento, agregados en cantidades conocidas para lograr un fin particular, como son los aditivos.

