

Toxicología de los alimentos

La toxicología de los alimentos o también conocida como toxicología bromatológica, es una especialidad de la toxicología ambiental, cuyo interés está creciendo

Un proceso de destoxicación que se ve afectado por la edad de los humanos es la deglucuronidación, ya que se ha observado, que la actividad de β -glucuronidasa es alta en la etapa prenatal, lo cual se va invirtiendo conforme se desarrolla el humano; así, se ha observado la incapacidad de la mayoría de los mamíferos recién nacidos (con excepción de la rata) para formar glucurónidos, lo cual está a su vez asociado con una deficiencia en la actividad de la glucuronil-transferasa y un bajo nivel de ácido uridindefosfoglucurónico (UDPGA) necesarios para el proceso de glucuronidación

rápidamente; en consecuencia, están aumentando los programas académicos que abarcan la enseñanza, el adiestramiento y la investigación de esta materia



¿Qué es la toxicología?

• Ciencia que estudia las sustancias químicas y los agentes físicos que son capaces de producir alteraciones patológicas en los seres vivos, así como los mecanismos de producción de tales alteraciones y los medios para contrarrestarlas.



Toxicología de alimentos

Es una rama de la toxicología centrada en estudiar el origen y las fuentes de los tóxicos en los alimentos.

Christian Contreras/EduComplexus