

**Nombre del alumno: Felipe de Jesús
López Avendaño.**

**Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes Monroy.**

**Nombre del trabajo: ENSAYO SOBRE
TÓXICOS ACCIDENTALES EN LOS
ALIMENTOS**

**Materia: TOXICOLOGIA DE LOS
ALIMENTOS.**

Grado: Tercer Cuatrimestre.

Grupo: Nutrición, (A).

Desde la aparición de la humanidad, se sabe hasta hoy en día, que, para poder perpetuar la vida del ser humano, se debe de consumir diferentes sustancias orgánicas e inorgánicas, en donde, cuyas sustancias, se le ha otorgado el nombre de alimentos. En la actualidad se conoce gran variedad de alimentos, de los cuales, por naturaleza se encuentran con características organolépticas y nutrientes específicos, pero conforme han pasado los años, se ha ido incorporando sustancias a los alimentos, para poder llegar a lograr un objetivo mejor de estos y/o asimismo sean más atractivos para el consumidor, unos ejemplos de esto, son; los aditivos ¹“Un aditivo es una sustancia o mezcla de sustancias, de los alimentos, que dan como resultado de producción, almacenamiento o empacado, añadido intencionalmente para lograr ciertos beneficios, como mejorar el nivel nutritivo, conservar la frescura, impedir el deterioro por microorganismos e insectos, generar alguna propiedad sensorial deseable o bien como ayuda de proceso”. De igual forma están los plaguicidas, que ²“son sustancias químicas cuya finalidad es la de proteger al hombre o a sus animales domésticos de las enfermedades causadas por vectores o bien para mejorar la producción de alimentos”. Por otro lado, no solo existen sustancias que mejoren el producto, sino también sustancias atroces para ellos, como por ejemplo; Los metales tóxicos, cuyos son; aquel que pertenece al grupo de elementos que no son necesarios o benéficos, capaces de causar efectos indeseables en el metabolismo, aún a concentraciones bajas. Es por ello, que mediante este ensayo, explicaremos más a fondo sobre dichas sustancias.

¹ <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/b8d7e136f7b18c832abcd95f1cc1cc8d.pdf>

² <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/b8d7e136f7b18c832abcd95f1cc1cc8d.pdf>

Como bien se mencionó anteriormente, los aditivos, puede ser beneficioso el incremento de estos en los alimentos, pero de igual forma se debe de considerar este tipo de sustancias, que, se deben de consumir en pequeñas proporciones, y debe este ser prácticamente no tóxico y debidamente evaluado en sus aspectos toxicológicos, como lo son; el sabor, la apariencia, la estabilidad, la textura, el empaque. Un aditivo en particular que posee las características correspondientes de un aditivo saludable, o que ha logrado relativamente demostrar su seguridad de empleo en los alimentos, está el aspartamo, el cual es un péptido formado por el ácido aspártico y el metil-Ester de fenilalanina, siendo aprobado por el FDA, que son usados normalmente en la actualidad, como edulcorante para cereales, gomas de mascar, bebidas en polvo, café, té, pudines, bebidas carbonatadas, productos lácteos, etc. Por otro lado de igual forma tenemos a los plaguicidas, que nos ayudan a eliminar insectos que pueden acabar con la inocuidad de los alimentos en producción, de los cuales hoy en día podemos encontrar diferentes tipos, como lo son; herbicidas, fungicidas, rodenticidas, molusquicidas e insecticidas, que gracias a ellos, podemos decir que mantienen a los alimentos fuera de riesgo para la salud del ser humano. De acuerdo a todo lo acontecido, podemos decir hasta ahora las sustancias que suelen ser positivas para la producción de diferentes productos alimenticios o proteger a los que suelen encontrarse directamente de la naturaleza, pero de igual forma encontramos a los metales tóxicos, en donde los que hay que cuidarnos en la aparición de ellos, son el mercurio y el plomo, ya que se consideran tóxicos sistémicos, principalmente esto se encuentran en alimentos, deben su presencia a diferentes causas, que van desde su obtención o cultivo, hasta su industrialización y distribución, en donde, se permite el

consumo de estos hasta ciertas cantidades, a esto se le llama; concentración requerida es mínima, y cuando rebasa se le llama; concentración tóxica. Con ello conocemos, ahora las preventivas necesarias para poder cuidar y seleccionar los alimentos de mejor calidad.

Como conclusión final, puedo agregar que, este tipo de ensayo, es una muy buena fuente informativa, que puede ayudar como preventivos y/o conocer que procesos lleva la producción de productos alimenticios, por lo tanto, nos permite ampliar nuestro punto de vista, e inclusive, a concientizar de mejor manera el manejo de los alimentos, y evitar diferentes tipos de problemas a la salud que pueden llegar a ocasionar, sino se conoce realmente cual es la problemática.

(<https://plataformaeducativauds.com.mx>)

Bibliografía

<https://plataformaeducativauds.com.mx>. (s.f.). Obtenido de

<https://plataformaeducativauds.com.mx>:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/b8d7e136f7b18c832abcd95f1cc1cc8d.pdf>