

Nombre de la alumna: Sarina López González.

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre del trabajo: Cuadro Sinóptico.

Materia: Toxicología de los alimentos.

Grado: 3º Cuatrimestre

Comitán de Domínguez Chiapas a 06 de Julio de 2021.

3.1. FACTORES **ANTIFISIOLÓGICOS**

La soya, al igual que otros tejidos, produce algunos metabolitos que pueden ser dañinos. La alimentación de animales de laboratorio con soya cruda causa muchos problemas debido a sus factores antifisiológicos.

✓ AMATOXINA **FALOTOXINA**

Provienen de hongos del género Amanita, los cuales son fácilmente confundidos con hongos silvestres comestibles, por los que existen varios reportes de intoxicaciones por la ingestión de estas especies.

✓ ISLANDITOXINA

Esta toxina proviene del Penicillium islandicum que se encuentra asociado al arroz mohoso.

3.2. PÉPTIDOS Y PROTEÍNAS TOXICAS.

> ✓ TOXINA BOTULÍNICA

La toxina bloquea la neurotransmisión debido a que impide la secreción de acetilcolina presinápticamente.

Estas toxinas son altamente resistentes al calor durante la cocción.

Aquellos que no forman parte de la estructura primaria de las proteínas, pero pueden actuar como antimetabolitos o tóxicos en su forma libre. ✓ LATIRISMO

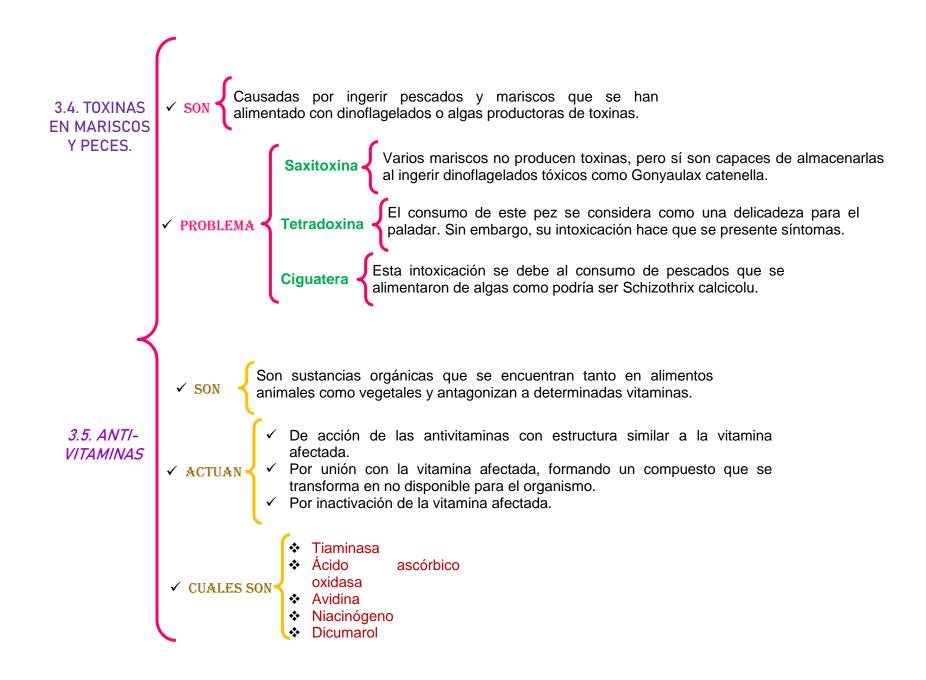
El " Latirismo" es conocido desde hace siglos por el hombre, es una enfermedad causada por el consumo de ciertas semillas de leguminosas, en particular de la almorta (Lathyrus sativas).

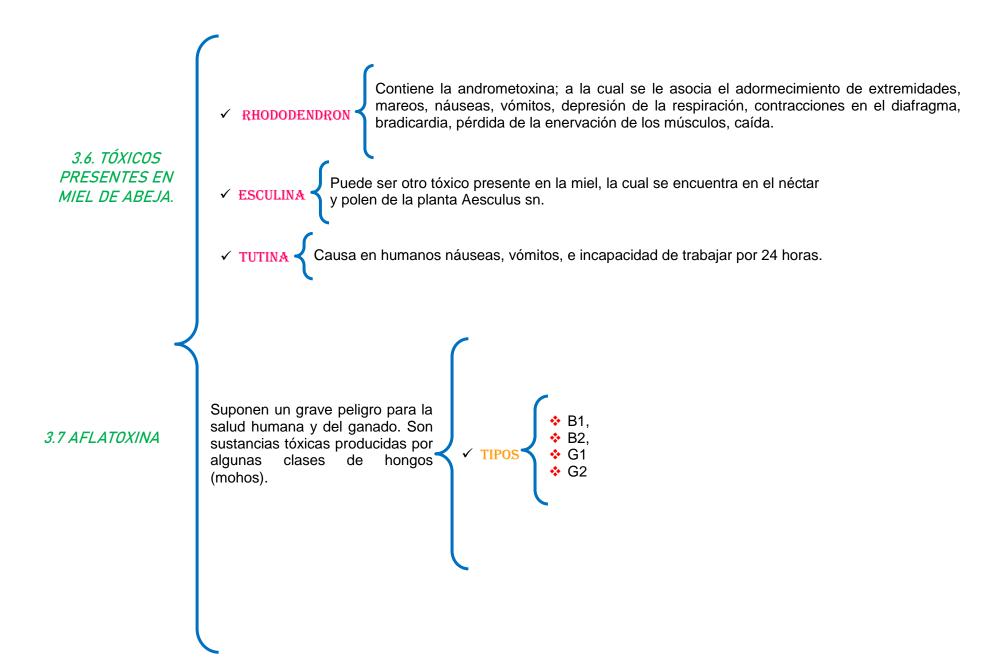
CANAVANINA

Es un análogo de arginina, se encuentra en las plantas del género Papilionoides, siendo un antimetabolito de arginina.

✓ L-DOPA

Es el L-3,4dehidroxilfenilalanina, se encuentra en las habas (Vicia faba) en la cual puede estar incluso como ß-glicósido (0,25%). Es el precursor de la 5-hidroxitriptamina o serotonina (SHT) la cual puede causar convulsiones, dilatación de la pupila, pérdida de los reflejos a la luz, ceguera aparente, hiperpnea y taquicardia.





Bibliografía

UDS. (MAYO-AGOSTO de 2021). Obtenido de

https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/1c6d4141e5799b5fb7519fd943eb7f9f-LC-LNU305.pdf