

Nombre de alumno: Ayla Ebed Zacarías Bartolón

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico

Materia: Toxicología de los alimentos

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 3° cuatrimestre

Grupo:

**TOXICOS
NATURALES EN
LOS
ALIMENTOS**

Factores
antifisiológico

Sustancias naturales que inhiben la utilización de los nutrientes o tienen la propiedad de degradarlos.

Péptidos y
proteínas tóxicas

Estos péptidos son llamados toxinas y manifiestan especificidad diferencial hacia el tipo de ión permeante (Na⁺, K⁺, Ca²⁺, Cl⁻) y hacia el tejido en los cuales ejercen su función (mamíferos, insectos y crustáceos), tanto de membranas excitables como no excitables (1).

Aminoácidos
tóxicos.

Se produce por la ingestión importante y continuada de almortas o guijas (*Lathyrus sativus*), unido a la privación de otras fuentes proteicas.

Afecta a:

Los más afectados son los hombres mientras que las mujeres apenas la presentan.

Toxinas en
mariscos y peces.

Sustancias tóxicas acumuladas en los organismos marinos, es decir, algas microscópicas capaces de producir dichas toxinas. Es o no tóxico.

¿Cuáles son?

Los ingredientes tóxicos son toxinas producidas por organismos similares a algas llamadas dinoflagelados, que se acumulan en algunos tipos de productos de mar.

Anti vitaminas

Sustancias orgánicas que se encuentran tanto en alimentos animales como vegetales y antagonizan a determinadas vitaminas.

¿Cómo funcionan

Limitan o inhiben la absorción de vitaminas que estamos ingiriendo en esa comida.

Tóxicos
presentes en
miel de abeja.

La miel por su composición no representa en absoluto un problema para el consumo humano.

¿Cómo se producen los tóxicos?

Estas características pueden perderse con mucha facilidad por la presencia de residuos indeseables, sustancias químicas y microorganismos, patógenos encontrados en pequeñas cantidades.

Aflatoxina

Son un tipo de toxinas producidas por ciertos hongos en cultivos agrícolas como el maíz, el maní o cacahuates, la semilla de algodón y los frutos secos (de cáscara dura como las nueces).

¿Qué daños causa?

Pueden afectar a cualquier órgano o sistema, y especialmente al hígado y el riñón; son causa de cáncer hepático y se han relacionado con otros tipos de cáncer.