Nombre de alumnos: Lourdes Jazmín Pérez Pérez

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico

Materia: Toxicología de los alimentos

Grado: “3°er cuatrimestre”

Grupo: “A”

Comitán de Domínguez Chiapas a 09 de julio de 2021.

TOXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS

- **Factores antifisiológicos**
  - Hay una gran variedad de sustancias naturales que obstaculizan la eficacia de los nutrientes sin destruirlos.
    - Productos del mundo vegetal como los granos de leguminosas y de cereales y también del animal como el calostro contienen inhibidores enzimáticos, principalmente antiproteasas y secundariamente antiamilasas.
- **Péptidos y proteínas toxicas**
  - Es una toxina de origen proteico elaborada por una bacteria denominada
    - Todas las toxinas biosintetizadas por Clostridium botulimun son de naturaleza proteínica, observándose que se incrementa su toxicidad cuando la proteína neurotóxica original se modifica
- **Aminoácidos tóxicos**
  - Se encuentran aquellos que no forman parte de la estructura primaria de las proteínas.
    - Frecuentemente contienen aminoácidos no proteínicos en concentraciones relativamente altas, algunos de los cuales pueden tener efectos tóxicos.
- **Toxinas en mariscos y peces.**
  - Algunas de las intoxicaciones de origen marino son causadas por ingerir pescados y mariscos que se han alimentado con dinoflagelados o algas productoras de toxinas.
    - Que podrían producir intoxicaciones, que pueden ser leves o de mayores consecuencias
- **Anti vitaminas**
  - Las anti-vitaminas son sustancias orgánicas que se encuentran tanto en alimentos animales como vegetales y alteran a determinadas vitaminas.
    - Son los enemigos de la nutrición, de modo que actúan por competencia, con la estructura similar a la vitamina afectada, asimismo por unión con la vitamina afectada
- **Tóxicos presentes en miel de abeja.**
  - A la miel de abeja se la señala como la responsable de intoxicaciones por la contaminación de néctares o polen tóxicos
    - Entre las plantas tóxicas asociadas a mieles contaminadas están principalmente las Fricareas como Rhododendron, Azalea, Andrómeda y Kalmia, ya que pueden ser dañinas para la salud del consumidor.
- **Aflatoxina**
  - Es un grave peligro para la salud humana y del ganado, son sustancias tóxicas producidas por algunas clases de hongos, se presenta de forma natural en todo el mundo
    - Los cultivos de alimentos pueden contaminarse con aflatoxinas antes o después de la cosecha.