

SERVICIO DE ALIMENTOS

PELIGROS BIOTICOS Y ABIOTICOS

20/01/2022

ENRIQUE EDUARDOARREOLA JIMENEZ | AZUCENA CARRANZA

SERVICIOS DE ALIMENTOS

La contaminación de los alimentos

Los consumidores demandan alimentos con una calidad cada vez mayor y esperan que esa calidad se mantenga durante el periodo entre su adquisición y su consumo.

alimentos de origen animal

Alimentos de origen vegetal

vida útil

características químicas, físicas, microbiológicas y sensoriales.

Alimento alterado y alimento contaminado

Alterados: Características organolépticas, composición

Contaminados: agentes vivos virus, microorganismos o parásitos químicos, minerales u orgánicos, extraños

Factores que influyen en la alteración de los alimentos

Factores físicos, Pérdida de contenido en agua, Congelación, Defectos de forma, Modificaciones de temperatura, acidez, Luz, calor, humedad, aire.

Factores químicos: Acción de enzimas, Reacciones puramente químicas

Factores biológicos: Crecimiento y actividad metabólica de bacterias, levaduras y hongos, Acción de insectos, roedores, aves y otros animales

Factores fisiológicos: Olor sexual de las carnes, Germinación de patatas y maduración excesiva de frutas

contaminado por bacterias

Deteriorado y contaminado, Deteriorado y no contaminado, Contaminado y no deteriorado

La contaminación de los alimentos

Código Alimentario Español

Cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento

Fuentes de contaminación de los alimentos

- Utensilios y equipos, El hombre, Agua, Ambiente, Materias primas

Tipos de contaminación de los alimentos

Contaminación física, Contaminación química

Contaminación química de origen biológico

Alimentos naturalmente tóxicos, Peces venenosos, Presencia de micotoxinas, Intoxicación escombroide

Contaminación química de origen no biológico o artificial.

Metales pesados, Aditivos Alimentarios, Compuestos clorados, Residuos de antibióticos de uso veterinario y hormonas, HAP,

Contaminación biológica: primaria y secundaria

Contaminación producida por tóxicos ambientales

COPS

12 las sustancias que prohíben: aldrán, clordano, DDT, dieldrín, endrín, heptacloro, mirex, toxafeno, hexaclorobenceno

Policlorobifenilos (PCBs)

Contaminación/alteración producida durante el almacenamiento

Reacciones por luz y calor

La contaminación de los alimentos

Contaminación por micotoxinas

Contaminación debida a los envases

Los peligros se clasifican según su naturaleza

Peligros químicos, Peligros físicos

Contaminación abiótica

Características de los contaminantes abióticos

sustancias muy persistentes en el ambiente, difíciles de metabolizar y eliminar por los seres vivos,

Contaminantes abióticos más importantes

Metales pesados, plomo, el mercurio, cadmio, El mercurio

Contaminantes orgánicos

PCB, PBB, DDT

especies fúngicas:

A. flavus, A. parasiticus y A. nigrum

Peligros bióticos

categorías: bióticos y abióticos