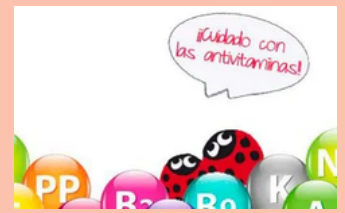


Anti vitaminas.

Se las conoce comúnmente con el nombre de Antivitaminas, y ejemplos de ellas pueden ser: la "Avidina", proteína del tipo de las albúminas, existente en la clara de huevo, y la "Tiaminasa", enzima que aparece en alimentos como el pescado crudo.



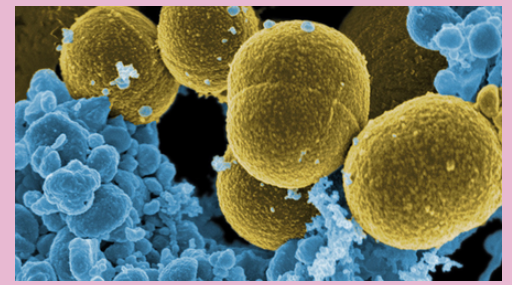
¿QUE SON Y DONDE SE ENCUENTRAN LAS ANTIVITAMINAS?

Son sustancias orgánicas que se encuentran tanto en alimentos animales como vegetales y antagonizan a determinadas vitaminas. Son los enemigos de la nutrición y hay que conocerlos para poder combatirlos y neutralizar su acción.



LAS ANTIVITAMINAS TIENEN DISTINTOS MECANISMOS DE ACCIÓN, SON LOS SIGUIENTES:

- Por competencia, es el modo de acción de las antivitaminas con estructura similar a la vitamina afectada.
- Por unión con la vitamina afectada, formando un compuesto que se transforma en no disponible para el organismo.
- Por inactivación de la vitamina afectada



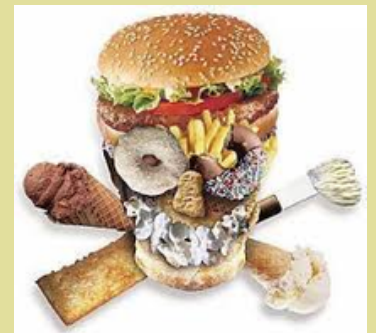
TÓXICOS PRESENTES EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Por estos y muchos tóxicos más presentes en los alimentos es importantes considerar, dependiendo de su naturaleza, si es necesario realizar un tratamiento previo a su consumo. En general, lo básico es no consumirlos crudos, realizar un tratamiento térmico previo y si se consumen alimentos crudos, cuidar que se hayan manipulado con la mejor higiene, que estén lavados y si aplica, desinfectados



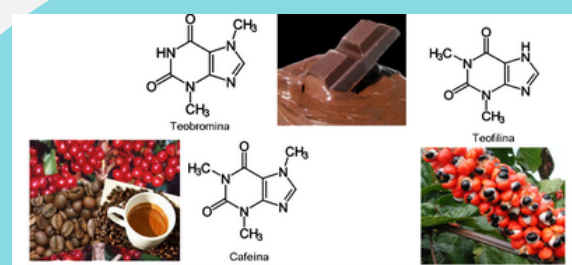
HOY EN DÍA, GRACIAS AL AVANCE TECNOLÓGICO

Se ha podido analizar mejor los tóxicos presentes en los alimentos, y sobre todo como podemos evitarlos o inhibirlos, por ejemplo, los frijoles, por el simple hecho de aplicar un tratamiento térmico, en este caso cocción, podemos asegurar que serán inocuos para el consumo.



METILXANTINAS (CAFEÍNA Y TEOBROMINA)

Son un grupo de alcaloides estimulantes del sistema nervioso central (SNC), las cuales son la teofilina (té), la teobromina (cacao, chocolate) y la cafeína (café). Alrededor de la mitad de la población de todo el mundo consume estos alcaloides diariamente.



QUÉ EFECTOS CAUSAN EN EL ORGANISMO LA CAFEÍNA LA TEOFILINA Y LA TEOBROMINA

Estas son alcaloides estimulantes del SNC. La diferencia entre teobromina y cafeína es que es un estimulante del sistema nervioso central mucho más suave, así que puede controlarse mejor. Algunas personas son muy sensibles y excitar el sistema nervioso les produce efectos secundarios.



Elaborado por: **Fátima Guadalupe Aguilar Vázquez**

Tóxicos presentes en alimentos de origen animal

- Existen el convencimiento de que todos los alimentos naturales son sanos y que los productos sintéticos no.
- Sin embargo, algunos alimentos contienen de forma natural sustancias tóxicas, utilizadas para protegerse de sus depredadores.
- Ningún alimento está libre de proporcionar sustancias tóxicas, aunque sea en dosis muy pequeñas.
- Es por ello que hay que controlar los alimentos, con el fin de proteger a las personas consumidoras.



Entre los principales tóxicos que nos podemos encontrar, destacan los siguientes:

- Histamina: La intoxicación por histamina es una de las más habituales, sobre todo por consumo de pescado que ha sido conservado por encima de la temperatura recomendada (< 4°C) o por una mala manipulación.
- Aminas Biógenas: Son compuestos nitrogenados de bajo peso molecular, que cumplen funciones fisiológicas esenciales para los seres vivos
- Micotoxinas: Son metabolitos secundarios producidos por una serie de hongos (Aspergillus, Penicillium y Fusarium) en condiciones favorables de crecimiento, elevada actividad de agua y temperatura, afectando principalmente a los cereales
- Aflatoxinas: Son micotoxinas producidas por hongos del género Aspergillus, especialmente por algunas cepas de Aspergillus flavus y por casi todas las de Aspergillus parasiticus.



Toxinas en mariscos y peces



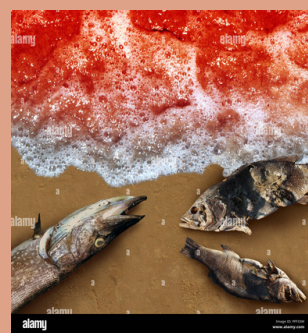
- ▶ En la intoxicación por mariscos, los ingredientes tóxicos son toxinas producidas por organismos similares a algas llamados dinoflagelados, que se acumulan en algunos tipos de productos de mar. Existen muchos tipos diferentes de intoxicación por mariscos.

¿Qué toxinas tienen los mariscos?

La intoxicación por mariscos se produce al comer mariscos, como mejillones, almejas, ostras y vieiras, que contienen una sustancia tóxica llamado saxitoxina. El hecho de cocinar el marisco no evita la intoxicación.

¿Qué toxinas tienen el pescado?

Existen tres tipos comunes de intoxicación causadas por el consumo de pescado: La ciguatera, La tetrodotoxina, La escombroidosis.



Tóxicos presentes en la miel de abeja



- ▶ Se conocen varios casos en donde a la miel de abeja se la señala como la responsable de intoxicaciones por la contaminación de néctares o polen tóxicos, según lo describe Xenophon en una expedición al Asia Meno.

TUTINA

La tutina a dosis de 1 mg causa en humanos náuseas, vómitos, e incapacidad de trabajar por 24 horas. Esta cantidad puede estar contenida en 25 g de miel. Otros síntomas de la tutina son: delirios, mareos, dolores abdominales, cefalea, excitación, estupor, coma, convulsiones y pérdida de la memoria.

Pueden existir otras plantas que contaminen a la miel de abeja como son:

Datura stramonium (toluache), Hyoscyamus niger y Gelsemium sempervirens (falso jazmín o jazmín amarillo). Este último presenta gelsemina; la cual ocasiona mareos, relajamiento, náuseas y convulsiones.



Tóxicos presentes en el huevo, leche y derivados



El huevo

- ▶ Es uno de los alimentos de origen animal más apreciado por todos los pueblos del mundo. Los huevos frescos, aun los que tienen cáscaras limpias sin rajaduras, contienen bacterias llamadas Salmonella, que pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos, a menudo llamadas "intoxicación alimentaria"

La Leche

Se acepta como denominación de leche a la que proviene de la vaca; en los demás casos se debe indicar la especie productora: cabra, oveja, etcétera. La leche es uno de los alimentos más importantes para el hombre por su aporte de proteínas de alto valor.

Tóxicos derivados de la oxidación de los lípidos

Productos aromáticos (cetonas y éteres) que son la fuente de malos olores, además de poseer efectos antinutritivos originados por la oxidación de vitaminas y ácidos grasos esenciales.



ELABORADO POR: FÁTIMA GUADALUPE AGUILAR VÁZQUEZ

- INSTITUCION: UNIVERSIDAD DEL SURESTE "MATUTINO"
- ASIGNATURA: TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
- TEMA DEL ENSAYO: INFOGRAFIA III UNIDAD
- DOCENTE: YENI KAREN CANALES HERNANDEZ
- GRADO Y GRUPO: TERCERO CUATRIMESTRE
- BIBLIOGRAFIA: file:///C:/Users/copg6/OneDrive/Sicodig/TOXICOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf

LUGAR Y FECHA: TAPACHULA, CHIAPAS; 10 DE JULIO DE 2022