



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CAMPUS TAPACHULA

LICENCIATURA EN NUTRICION

TERCER CUATRIMESTRE

TERCER PARCIAL

INFOGRAFIA

TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

DOCENTE:

CANALES HERNANDEZ YENI KAREN

ALUMNA

CABRERA CRISPIN VALERY

CONCEPCION

TÓXICOS PRESENTES EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

QUE SON LOS TÓXICOS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL?

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

hay que controlar los alimentos, con el fin de proteger a las personas consumidoras.



AFLATOXINAS

son micotoxinas producidas por hongos del género *Aspergillus*, los daños físicos a las cosechas (por golpes, ataques de insectos, roedores, aves, etc.) favorecen la proliferación de hongos y su consecuente producción de aflatoxinas.



MICOTOXINAS

son metabolitos secundarios producidos por una serie de hongos, Pueden formarse tanto en el cultivo del alimento en campo, como durante la recolección, transporte y almacenamiento. Además, por ser termoestables y resistentes, persisten durante la molienda, lavado y procesado de los productos alimenticios.



AMINAS BIÓGENAS

El consumo de poca cantidad de estas sustancias no supone un efecto nocivo para la salud, es más, podría incluso ser beneficioso, gracias a un efecto antioxidante. Pero la ingesta de alimentos con alto contenido de aminas biógenas puede causar reacciones tóxicas como cefalea, hipertensión, náuseas, aceleración del pulso o vómitos



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.



TÓXICOS PRESENTES EN LA MIEL DE ABEJA

La miel de abeja se la señala como la responsable de intoxicaciones por la contaminación de néctares o polen tóxicos. La planta de *Rhododendron* contiene la andrometoxina; a la cual se le asocia el adormecimiento de extremidades, mareos, náuseas, vómitos, depresión de la respiración.

La esculina puede ser otro tóxico presente en la miel, la cual se encuentra en el néctar y polen de la planta *Aesculus sn.*

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



TÓXICOS PRESENTES EN EL HUEVO.

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".

En cuanto se elimina la protección natural del huevo (cascarón), su contenido se contamina y su conservación plantea varias dificultades



TÓXICOS PRESENTES EN LA LECHE Y SUS DERIVADOS.

La leche es uno de los alimentos más importantes para el hombre por su aporte de proteínas de alto valor biológico, vitaminas, minerales y energía, entre otras propiedades.

La calidad de la leche depende de un conjunto de propiedades físicas, químicas y biológicas, así como de la ausencia de contaminantes, características que le permiten satisfacer las necesidades de los consumidores.



se puede mencionar que la leche es de buena calidad cuando reúne las siguientes condiciones:

1. Ausencia total de sustancias perjudiciales para la salud del consumidor (pesticidas, medicamentos, toxinas microbianas, etc).
2. Capacidad de acidificación normal (ausencia de sustancias capaces de inhibir la flora acidoláctica).
3. Baja carga microbiana.
4. Caracteres sensoriales normales.
5. Escaso contenido celular, el cual indica que la leche es normal y procede de una mamá sin infecciones.
6. Escaso o nulo contenido de microorganismos indeseables desde el punto de vista tecnológico (coliformes y esporulados butíricos).
7. Composición química normal.

BIBLIOGRAFIA

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/d0d0722db43c411af5b7124090a747d6-LC-LNU305%20TOXICOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>