

# UDS

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



# ANTI VITAMINAS.

## Tóxicos presentes en alimentos de origen vegetal

Es importantes considerar, dependiendo de su naturaleza, si es necesario realizar un tratamiento previo a su consumo 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



se ha podido analizar mejor los tóxicos presentes en los alimentos, y sobre todo como podemos evitarlos o inhibirlos.

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)

La cafeína y la teofilina son derivados de la metilxantina que, en cantidades moderadas, se encuentran en bebidas como el café, té, mate o chocolate. son estimulantes del sistema nervioso central (SNC)



Produce dependencia física leve y también síndrome de abstinencia. En el SNC la cafeína es un bloqueador no específico de los receptores de adenosina A1 y A2a. Las xantinas cafeína, teofilina y teobromina son indiscutiblemente los psicoestimulantes más utilizados en todo el mundo



La cafeína se absorbe casi completamente en el tracto intestinal de forma rápida, aproximadamente a los 45 minutos de su ingesta

