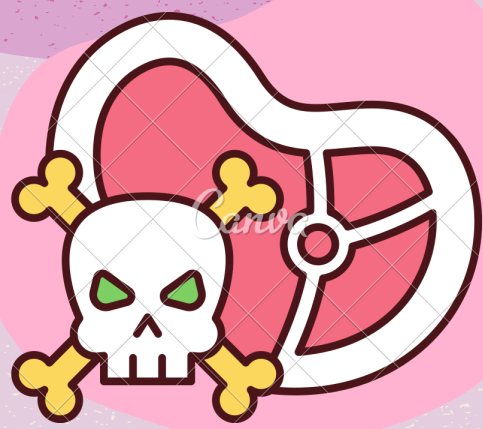


Tóxicos presentes en alimentos de origen animal

¿Qué son los tóxicos en los alimentos?

Son las sustancias que se encuentran presentes de modo natural en los alimentos o se generan en la evolución natural de los mismos. La toxicidad natural de los alimentos procede de toxinas animales o vegetales, o la contaminación de los alimentos por micotoxinas (hongos)



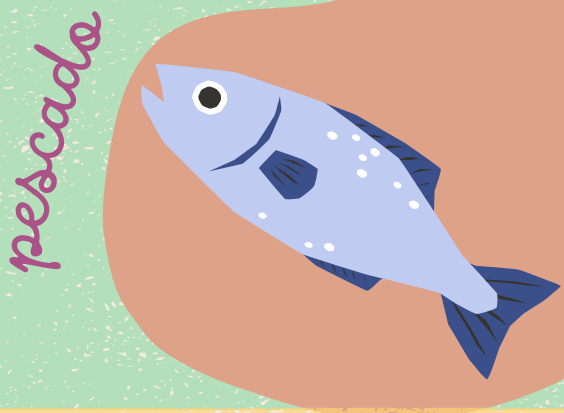
TOXINAS EN MARISCOS

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.



TOXINAS EN EL PESCADO

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



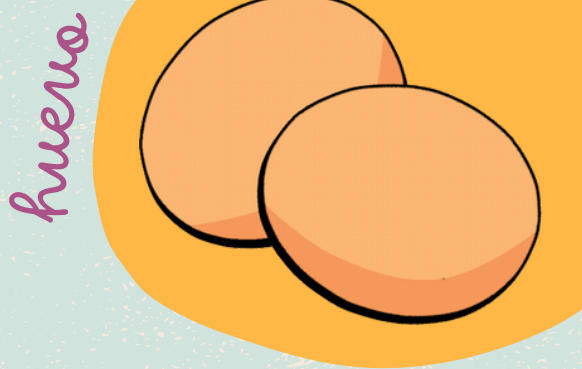
TOXINAS EN LA MIEL DE ABEJA

La miel puede contener esporas de Clostridium botulinum, un organismo que produce una potente neurotoxina conocida por causar enfermedades graves en los bebés. El botulismo en los lactantes ocurre cuando se inhalan o ingieren esporas de C.



TOXINAS EN EL HUEVO

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".



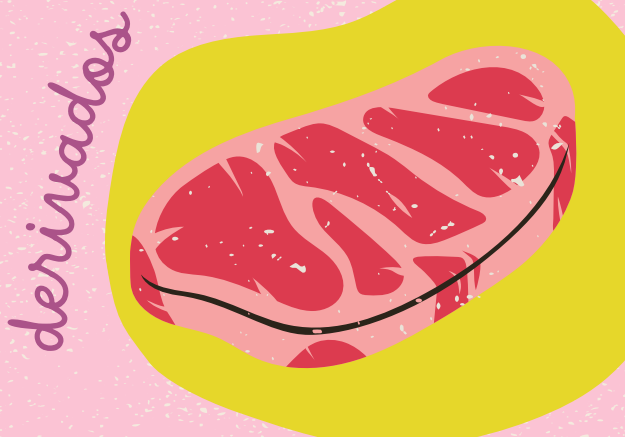
TOXINAS EN LA LECHE

La leche puede contener microorganismos nocivos como salmonella, escherichia coli, listeria monocytogenes, staphylococcus aureus, yersinia enterocolitica, bacillus cereus, clostridium botulinum.



TOXINAS EN DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL

La carne es alta en toxinas debido a la cantidad que contiene de hormonas y otras sustancias, como el clenbuterol y el benzopireno, carcinógeno que causa tumores en el estómago y leucemia



FUENTES DE INFORMACIÓN:

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