

TÓXICOS NATURALES EN ALIMENTOS

Tóxicos presentes en 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.



GUARDADO CON EL PESCADO QUE COME
Evite intoxicaciones por histaminas

Aminas biógenas

Las aminas biógenas son compuestos nitrogenados de bajo peso molecular, que cumplen funciones fisiológicas esenciales para los seres vivos. En animales, están implicadas en la división celular y en la transmisión nerviosa, y en plantas, en varios procesos celulares de respuesta al estrés y al envejecimiento.

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.

Toxinas en mariscos y peces

Algunas de las intoxicaciones de origen marino son causadas por ingerir pescados y mariscos que se han alimentado con dinoflagelados o algas productoras de toxinas. se podrían producir intoxicaciones que pueden ser leves o de mayores consecuencias. Entre los mariscos que se alimentan con algas están los mejillones, almejas, ostiones y los peces "ciguatera



Ciguatera Fish Poisoning



Tetradoxina y ciguatera

Tetradoxina: Esta molécula está asociada al consumo de pez globo que pertenece a la familia Tetraodontidae este pez acumula la toxina en ovarios, hígado, intestino, piel y hueva

Ciguatera:

Esta intoxicación se debe al consumo de pescados que se alimentaron de algas como podría ser Schizothrix calcicola.

Tóxicos presentes en la miel de abeja

Entre las plantas tóxicas asociadas a mieles contaminadas están principalmente las Fricareas como lo son: Rhododendron, Azalea, Andrómeda y Kalmia. Es conveniente resaltar que la posibilidad de que una miel esté contaminada por este tipo de compuestos es bastante remota; ya que estas sustancias son también tóxicas para las abejas.



Tóxicos presentes en la leche, huevo y sus derivados

El huevo es un alimento que se encuentra formado por 3 estructuras principales: yema, albúmina o clara y cascarrón. 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 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.

