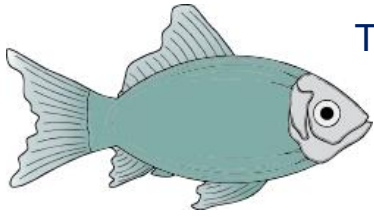


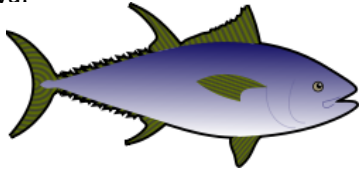
existen especies de peces y mariscos que pueden contener toxinas.



Toxinas en mariscos y peces

La intoxicación por toxinas marinas es un riesgo poco reconocido en los viajeros

Característicamente y en general, estas toxinas resisten tanto el cocinado como la congelación y los métodos de conserva.



La **ESCOMBROIDOSIS** es consecuencia de comer pescado no refrigerado inmediatamente.



La **INTOXICACIÓN POR MOLUSCOS** es posible de muy variadas formas.

Pueden originar diversos cuadros, desde gastrointestinales a neurológicos (a veces graves), sin tratamiento específico.

Tóxicos presentes en la miel de abeja

¿Tóxico como miel?



la miel de abeja se la señala como intoxicaciones por los 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.



Pueden existir otras plantas que contaminen a la miel de abeja como son: Datura stramonium (toluache), Hyoscyamus niger y Gelsemium sempervivans (falso jazmín o jazmín amarillo).



Antonio Cabrera Ramirez
UDS

Lic. En Nutrición
Toxicología de los alimentos

Tóxicos presentes en el huevo, leche y derivados

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"



LECHE



se entiende por calidad de la leche cruda el conjunto de características que determinan su grado de idoneidad para los fines previstos de tratamiento y empleo. En general, 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.

