

TOXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS

Sandra Ramos Solis
Docente: Yeni canales
Hernández

Toxicos presentes en alimentos de origen animal

Existe el convencimiento de que todos los alimentos naturales son sanos y que los productos sintéticos no. Ningún alimento está libre de proporcionar sustancias tóxicas, aunque sea en dosis muy pequeñas.



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.

Tóxicos presentes en la miel de abeja

Desde la antigüedad se conocen varios casos en donde a la miel de abeja se la señala como la responsable de intoxicaciones por la contaminación de néctares o polen tóxicos, según lo describe Xenophon en una expedición al Asia Menor (401 A.C.).



Tóxicos presentes en el huevo, leche y derivados

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".

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.



¿Qué son las toxinas naturales? Las toxinas naturales son compuestos tóxicos producidos de forma natural por organismos vivos, por tanto, no son perjudiciales para los organismos en sí que las producen, pero pueden ser tóxicas para los animales y las personas cuando las ingerimos a través de los alimentos.



★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

Referentes

<https://www.elsevier.es>
<https://www.toxi.com>