



Nombre del Alumno: Sandra Amairani López Espinosa.

Nombre del tema: Tóxicos naturales en los alimentos.

Parcial: 3

Nombre de la Materia: Toxicología de los alimentos.

Nombre del profesor: Julibeth Martínez Guillén.

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 3

Lugar: Comitán de Domínguez Chiapas

Fecha: 07/ 2022

Tóxicos naturales en los alimentos.

Péptidos y proteínas tóxicas.

Son diferentes estructuras de tipo proteico, asociados con efectos toxicológicos. Pueden ser inhibidores de la actividad enzimática, o interfieren con el funcionamiento del sistema nervioso o digestivo y en animales les causa malformación en los "cascos" (pezuñas) y huesos.

Inhibidores

Suprimen el control de la síntesis de enzimas pancreáticas, provocando su secreción y consumo de metionina y cistina.

Efectos dañinos.

Inhibición del crecimiento, requerimiento mayor de aminoácidos azufrados, crecimiento del páncreas, reducción de la energía metabolizable. Etc.

Algunos ejemplos son: Amatoxina y falotoxina, islanditoxina, botulínica, stafilococcus. sp, clostridium perfringens, etc.

Aminoácidos tóxicos.

Se encuentran dentro aquellos que no forman parte de la estructura primaria de las proteínas, pero pueden actuar como antimetabolitos o tóxicos.

Las plantas frecuentemente contienen aminoácidos no proteínicos los cuales pueden tener efectos tóxicos. Algunos son similares a los análogos como: canavanina, mimosina etc.

Eje.

Latirismo, selenoaminoácidos, l-dopa, solaninasustancias bociogénicas etc.

Anti vitaminas.

Son sustancias orgánicas que se encuentran en alimentos animales y vegetales.

Mecanismos de acción.

- Por competencia
- Por unión con la vitamina afectada
- Por inactivación de la vitamina afectada.

Eje.

Tiaminasa, ácido ascórbico oxidasa, niacinógeno, dicumarol, etc.

Sustancias psicoactivas

Son diversos compuestos naturales o sintéticos, que actúan sobre el sistema nervioso generando alteraciones en las funciones que regulan pensamientos, emociones y el comportamiento.

Algunos ejemplos son el alcohol, la cafeína, la nicotina, la marihuana y ciertos medicamentos para aliviar el dolor. La heroína, el LSD, la cocaína y las anfetaminas.

Fuentes de consulta.

Universidad del sureste. (2022). Antología de Toxicología de los alimentos. Recuperado el 08/07/22, de plataformaeducativauds.com.mx Sitio web: <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/d0d0722db43c411af5b7124090a747d6-LC-LNU305%20TOXICOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>.