



**Nombre de alumno: Montserrat  
Hernández Regalado**

**Nombre del profesor: Julibeth  
Martínez Guillen**

**Nombre del trabajo: Cuadro  
Sinóptico**

**Materia: Toxicología de los alimentos**

**Grado: Tercero**

**Grupo: LNU17EMC0121-A**

# Tóxicos naturales en los alimentos

## Péptidos y proteínas tóxicas

Diferentes estructuras de tipo proteico, peptídico o de aminoácido en alimentos han sido asociados con efectos toxicológicos

Sus efectos dañinos: inhibición del crecimiento, reducción de la digestibilidad de la proteína, crecimiento del páncreas, aumento de secreción de enzimas pancreáticas y de la actividad de la vesícula biliar y reducción de la energía metabolizable.

## Aminoácidos tóxicos

Entre los aminoácidos tóxicos se encuentran aquellos que no forman parte de la estructura primaria de las proteínas, pero pueden actuar como antimetabolitos o tóxicos en su forma libre

1. canavanina
2. mimosina
3. solanina

## Anti vitaminas

Las antivitaminas son sustancias orgánicas que se encuentran tanto en alimentos animales como vegetales y antagonizan a determinadas vitaminas.

Tiaminas, Ácido Ascórbico Oxidasa, Avidina, Niacinógeno, Sustancias Con Acción Antivitamina A, Dicumarol, Sustancias De Carácter Polivalente: Taninos Y Fibra

## Sustancias psicoactivas

Las 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

## FUENTES DE CONSULTA:

*UNIVERSIDAD DEL SURESTE 1 ANTOLOGIA.* (n.d.).

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/d0d0722db43c411af5>

b7124090a747d6-LC-

LNU305%20TOXICOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf