



Montero Gómez María Fernanda

Méndez Guillén Daniela Monserrat

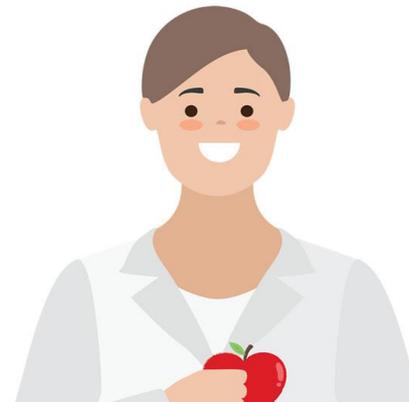
“Alimentos funcionales”

Nutrición en enfermedades gastrointestinales

Nutrición

4to cuatrimestre

4to Parcial



"Alimentos funcionales"



Este término carece por el momento de status legal, pero se acepta como definición la de productos que ofrecen posibles beneficios para la salud, incluyendo en este grupo todo alimento o ingrediente alimentario modificado, diseñado o preparado de tal forma que sus beneficios para la salud pueden sobrepasar los ya asociados a los elementos nutritivos que contenía originariamente dicho producto; entre otras sustancias citamos los flavonoides, indoles y glucosinolatos.



Alimentos "funcionales" naturales



Ajo Brócoli Nueces Aceite de oliva

Alimentos funcionales procesados



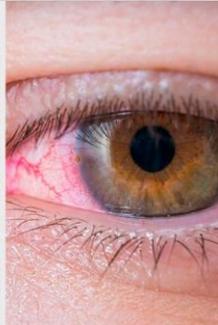
Margarina con fitoesteroles Zumos enriquecidos Yogures probióticos Cereales fortificados



“Alergias alimentarias”



La alergia alimentaria tiene un componente hereditario aún mal definido. Las personas atópicas, habitualmente identificables cuando son lactantes y confirmadas mediante pruebas cutáneas, se caracterizan por sufrir graves reacciones mediadas por IGE a epitelios animales que se presentan como alergia alimentaria, dermatitis atópica, conjuntivitis atópica, rinitis atópica o asma.



“Intolerancias alimentarias”



Clínicamente es importante diferenciar una intolerancia alimentaria de una alergia alimentaria mediada por la inmunidad. Los síntomas causados por la intolerancia alimentaria son generalmente parecidos a los de la alergia alimentaria y comprenden manifestaciones GI, cutáneas y respiratorias.



Bibliografía

Antología UDS, Comitán Chiapas (2022)