

**Mi Universidad**

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE  
CAMPUS TAPACHULA**

**LICENCIATURA EN NUTRICION**

**MATERIA: TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

**TOXICOS Y TOXINAS EN LOS ALIMENTOS**

**DOCENTE: ITALIA YAMILETH HERNADEZ FIGUEROA**

**ALUMNA: DIANA FRANCELIA BRIONES RAMIREZ**

**FECHA DE ENTREGA: SABADO, 10 DE JUNIO 2023**



# TOXINAS Y TOXICOS EN LOS ALIMENTOS



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.

## ¿CÓMO SE PRODUCEN?

Algunas toxinas son producidas por las plantas como un mecanismo de defensa natural contra depredadores, insectos o microorganismos, o como consecuencia de la infestación con microorganismos, como los hongos, en respuesta al estrés climático (como la sequía, humedad y/o temperatura extrema).

### LECTINAS

Las lectinas son un tipo de proteínas presentes de forma natural en la mayor parte de los vegetales y en algunos productos de origen animal. Así, se encuentran en mayor o menor medida en legumbres, cereales, frutos y frutos secos, hortalizas; pero también en huevos, leche y otros derivados lácteos.



### MIMOSINAS

Estas se encuentran en las leguminosas del género leucena, secuestran el zinc y el magnesio y provoca disminución de varias hormonas.

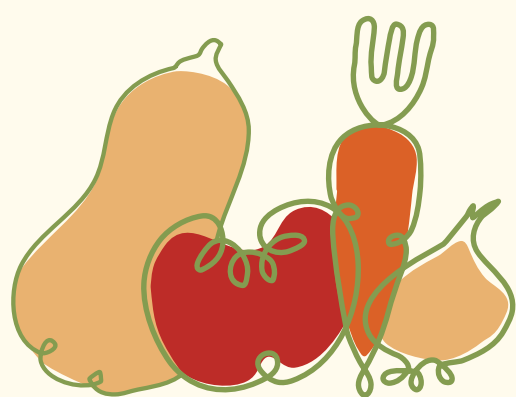
(CALCIO, POTASIO Y SODIO)

Oxalato es una sustancia química que se encuentra en los alimentos de origen vegetal por ejemplo en las hojas verdes, frijoles y chicharos. Estos pueden causar daño renal o hipocalcemia



### MICOTOXINAS

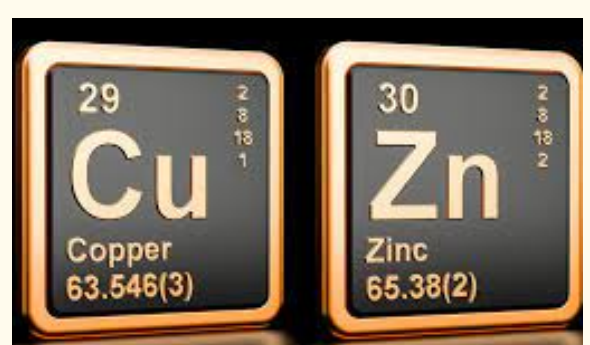
Las micotoxinas son compuestos tóxicos producidos por una serie de hongos que atacan los cultivos en campo, principalmente de cereales, leguminosas, frutos secos, frutas y hortalizas en condiciones favorables de temperatura y humedad.



### FITATOS

(Fosforo)

Son secuestradores de minerales, inhiben el transporte y la absorción de minerales (zinc y el cobre), pueden causar disminución de la ingesta de proteínas



# BIBLIOGRAFIA

**Antología de la materia Toxicología de los Alimentos, extraída la plataforma educativa de la Universidad del Sureste Campus Tapachula, Chiapas. consultada el día 9 de junio del 2023.**

