

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE  
CAMPUS TAPACHULA**



**LICENCIATURA EN NUTRICION**

TOXICOLOGIA

INFOGRAFÍA " TOXINAS EN LOS  
ALIMENTOS"

DOCENTE: ITALIA YAMILETH  
HERNANDEZ FIGUERORA

ALUMNA: VALENTINA DIAZ ZEQUEDA

TERCER CUATRIMESTRE

20 MAYO 2023

# T O X I N A S

## EN LOS ALIMENTOS

### LECTINAS

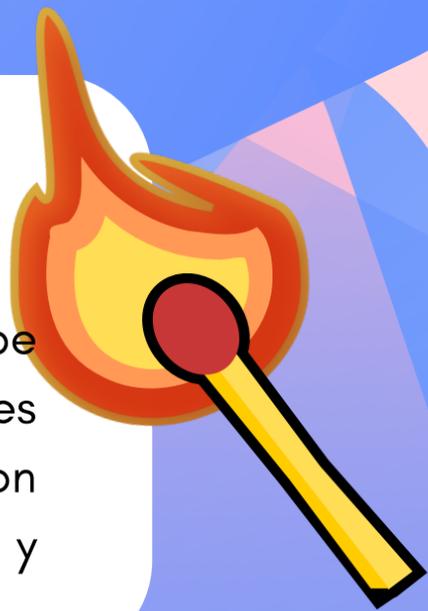
(PROTEINAS)

SE UNE CON GLUCIDO, SUS REACCIONES PUEDEN SER NAUSEAS, VOMITOS, DIARREA SUS EFECTOS ABVERSOS NORMAMMELNTE INHIBE TRANSPORTE Y ABSORCIÓN DE NUTRIMENTOS (VITAMINAS,PROTEIINAS, GRASAS)

### FITATOS

(FOSFORO)

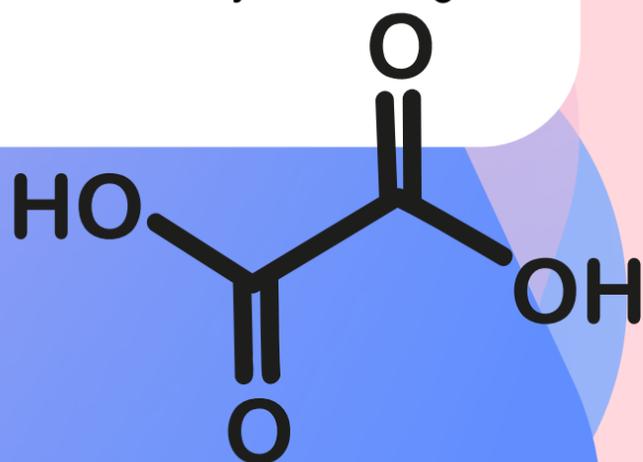
Son secuestradores de minerales, inhibe transporte y absorción de minerales (zinc y cobre), puede causar disminucion de la digestion de proteinas y almidones.



### OXALATOS

(CALCIO, SODIO, POTASIO)

Puede causar reacciones gastroenteritis, convulsiones, daño renal o hipocalcemia los alimentos que pueden encontrar son en las hojas verdes, frijoles, chicharos , remojar en agua suplentar con calcio



### MIMOSINA

Presente en leguminosas del genero leucena secuestra zinc y magnesio, provoca disminucion de diferentes hormonas

