

**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)

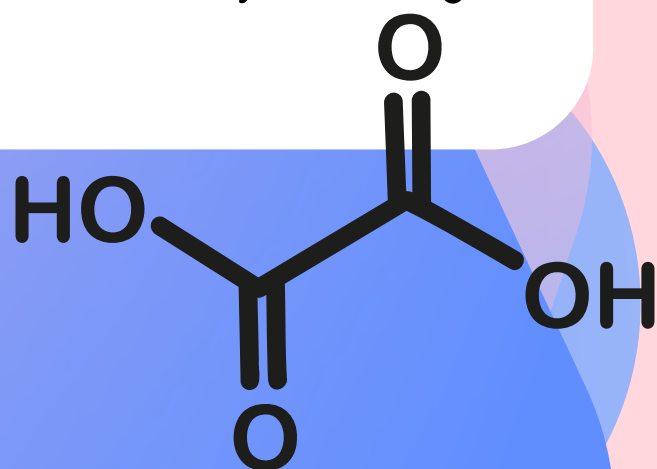
Son secuestradores de minerales, inhibe transporte y absorción de minerales (zinc y cobre), puede causar disminucion de la digestion de proteinas y almidones.



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

