



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Infografía

TRABAJO

Toxicología de los alimentos.

MATERIA

Espinosa Méndes Luis Antonio.

ALUMNO

Hernández Figueroa Italia Yamilet

DOCENTE

3er Cuatrimestre de nutrición.

CURSO

Tapachula, Chiapas; sábado 10 de Junio de 2023

toxinas en los alimentos.



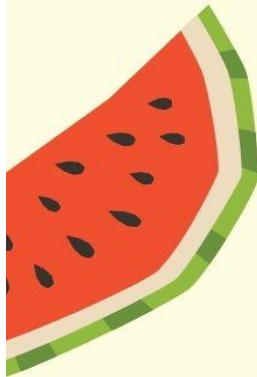
glicoalcaloide



La intoxicación por glicoalcaloides es infrecuente, ya que requiere ingerir grandes cantidades pero, por precaución, retire esas partes y no consuma las patatas que tengan un sabor amargo.



Micotoxinas

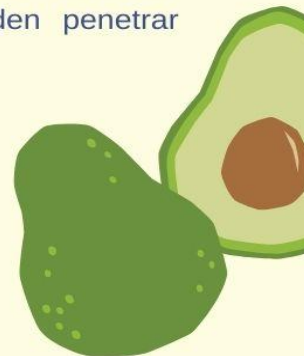


Los mohos son hongos que se desarrollan rápidamente en ambientes cálidos y húmedos. Producen unas toxinas llamadas micotoxinas, que pueden penetrar en el alimento.

Lecitinas



Estas producen vómitos y dolor de estómago. El consumo de estas legumbres crudas o poco cocinadas puede ser tóxico..



anisakis



es un parásito vivo (gusano, larva) que se encuentra en el pescado y puede producir síntomas por el consumo de este pescado crudo o insuficientemente cocinado.