

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA**

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

TOXICOLOGÍA

**SUPER NOTA
UNIDAD 2**

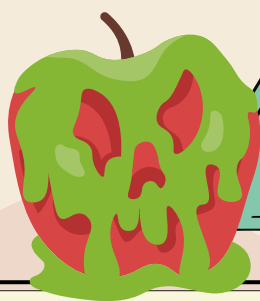
**DOCENTE ITALIA YAMILETH HERNÁNDEZ
FIGUEROA**

**ALUMNA: JOSSELINE SARAHI CERDIO
ZEPEDA**

TERCER CUATRIMESTRE

JUNIO, 2023

TOXINAS Y TÓXICOS DE LOS ALIMENTOS



¿QUÉ ES UN TÓXICO?

Cualquier sustancia que produce efectos nocivos cuando penetra en el organismo.

TÓXICOS NATURALES (VEGETALES)

Son aquellos que se producen de manera natural como mecanismo de defensas hacia los humanos, animales, microorganismos o ambiente.

LECTINAS

Se unen con glúcidos, sus reacciones pueden ser náuseas, vómitos, diarreas. Normalmente inhibe el transporte y absorción de los nutrientes (vitaminas, proteínas y grasas)



FITATOS

Son secuestradores de minerales, inhiben el transporte y absorción de minerales (Zinc y cobre) pueden causar disminución de la digestión de proteínas y almidones

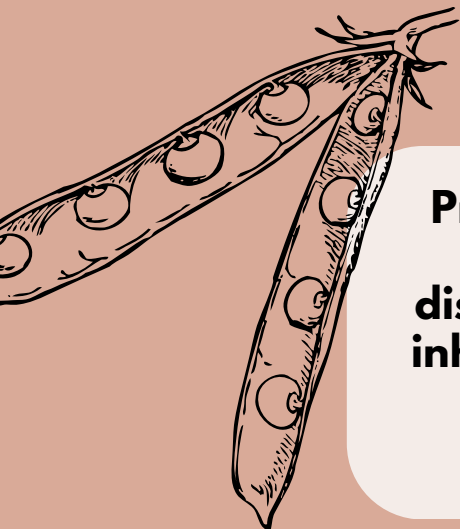
OXALATOS

Pueden causar reacciones como gastroenteritis, convulsiones, daño renal o hipocalcemia, los alimentos que se pueden encontrar son en las hojas verdes, frijoles, chicharos. Se deben remojar previamente los alimentos que lo contienen



MIMOSINAS

Presente en Leguminosas del género Leucaena, secuestra Zinc y Magnesio; provoca la disminución de diferentes hormonas en plasma e inhibición de enzimas relacionadas con la síntesis de ADN.



LATIROGÉNOS

Diferentes aminoácidos que causan latirismo: Atrofia muscular y parálisis de piernas. Almorta: Leguminosa que no se usa para consumo humano salvo en condiciones extremas de escasez de alimentos, ya que resiste condiciones climáticas adversas.

12	Mg
Magnesio	
24.312	

