



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA**

TOXICOLOGIA

INFOGRAFIA DE LAS TOXINAS EN LOS ALIMENTOS

DOCENTE: ITALIA YAMILETH HERNANDEZ

ALUMNO: ANTHONY GONZÁLEZ GORDILLO

TERCER CUATRIMESTRE

TAPACHULA, CHIAPAS A 09 DE JUNIO DEL 2023

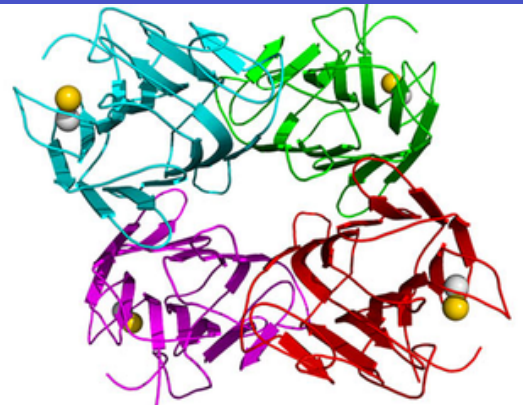
TOXINAS EN LOS ALIMENTOS

anthony gonzalez gordillo

1. 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)

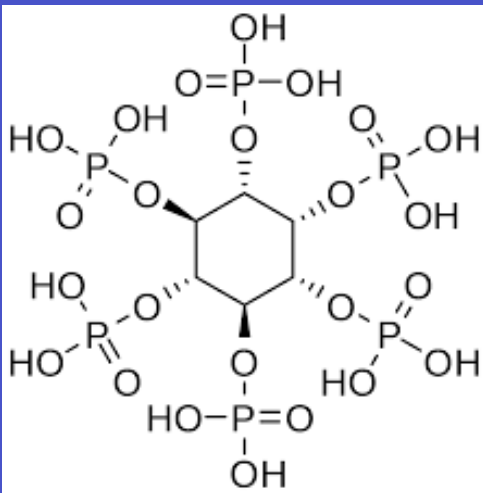
1.



2.

FITATOS

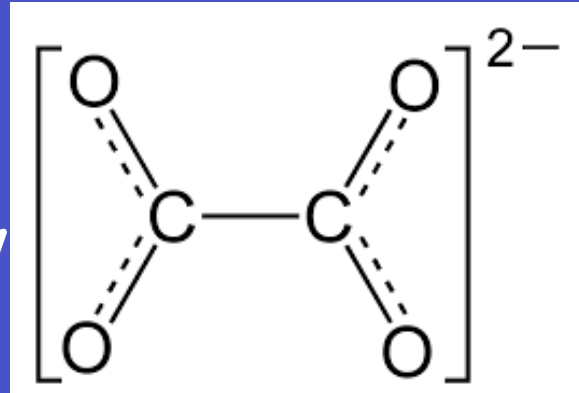
SON SECUESTRADORES DE MINERALES, INHIBE TRANSPORTE Y ABSORCIÓN DE MINERALES (ZINC Y COBRE), PUEDECAUSAR DISMINUCION DE LA DIGESTION DE PROTEINAS Y ALMIDONES.



3. OXALATOS

PUEDA CAUSAR REACCIONES GASTROENTERITIS, CONVULSIONES, DAÑO RENAL O HIPOCALCEMIA LOS ALIMENTOS QUE PUEDEN ENCONTRAR SON EN LAS HOJAS VERDES, FRIJOLES, CHICHAROS , REMOJAR EN AGUA SUMPLEMENTAR CON CALCIO

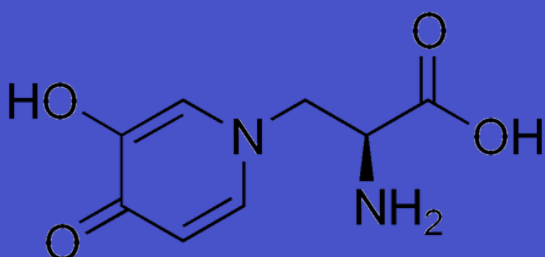
3.



4.

MIMOSINA

PRESENTE EN LEGUMINOSAS DEL GENERO LEUCENA SECUESTRA ZINC Y MAGNESIO, PROVOCA DISMINUCION DE DIFERENTES HORMONAS



5.

LATIROGENOS

ES UNA INTOXICACION PROVOCADA POR EL CONSUMO EXCESIVO DE ALMORTAS O DE SUS DERIVADOS, A CAUSA DE LA PRESENCIA EN ESTA LEGUMINOSA DE ALGUNAS SUSTANCIAS TOXICAS, SON CIERTOS AMINOACIDOS QUE AFECTAN AL SISTEMA NERVIOSO

