



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE  
CAMPUS TAPACHULA**

## **TOXICOLOGIA**

INFOGRAFIA DE LAS TOXINAS EN LOS ALIMENTOS

DOCENTE: ITALIA YAMILETH HERNANDEZ

ALUMNO: ANTHONY GONZÁLEZ GORDILLO

TERCER CUATRIMESTRE

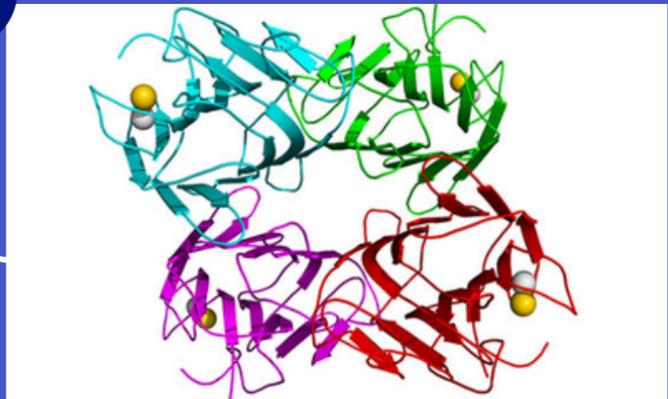
TAPACHULA, CHIAPAS A 09 DE JUNIO DEL 2023

# TOXINAS EN LOS ALIMENTOS

anthony gonzalez gordillo

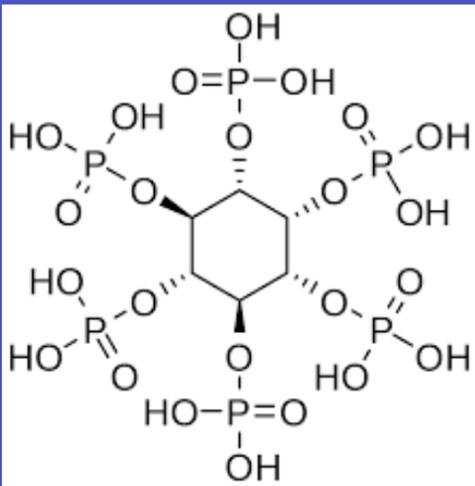
## 1. LECTINAS (PROTEINAS)

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



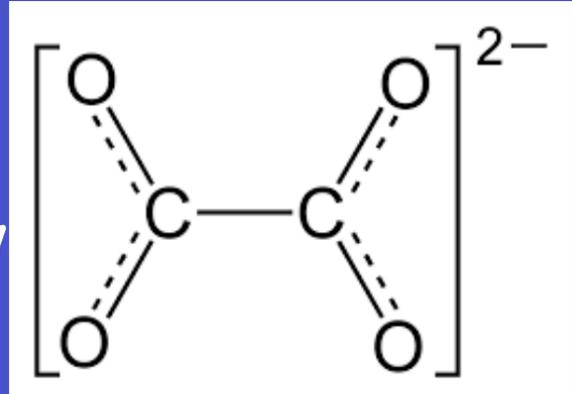
## 2. FITATOS

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



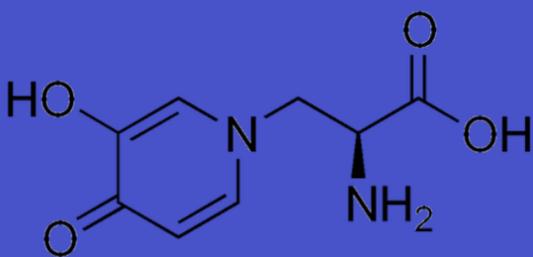
## 3. OXALATOS

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



## 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

