América Nahil Espinosa Cruz

TÓXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS

AMINOÁCIDOS TÓXICOS

Aquellos que no forman parte de la estructura primaria de las proteínas pero pueden actuar en antimetabolicos tóxicos em su forma libre

No se pueden generalizar ya que si bien se conoce en unos francamente tóxicos para el hombre y los animales domésticos

ANTI-VITAMINAS

Se encuentra tanto en alimentos animales como vegetables y antoganizan a determinadas vitaminas

✓Por competencia
✓ Por unión con la vitamina afectada
✓Por inactivación de la vitamina afectada

TÓXICOS EN LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Tóxicos más presentes en los alimentos es importante considerar dependiendo de su naturaleza si es necesario realizar un tratamiento previo a su consumo

Cuidar que se hayan manipulado con la mejor higiene que estén lavados y si aplican desinfectados

América Nahil Espinosa Cruz

TÓXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS

METILXANTINAS (CAFEÍNA Y TEOBROMINA)

- Cantidades moderadas con el café , té, maté y chocolate
- Dosis altas que pueden producir ansiedad , disforia así como transtornos del sueño

COMPUESTOS FENÓLICOS

- Intervienen en las características organolepticas de las frutas y verduras a intervenir de gran medida en el color natural y el sabor que estás poseen
- Se puede producir durante el procesado, almacenamiento y congelación de distintas frutas y verduras

FITOESTROGENOS

- Compuestos biológicamente activos que se producen de forma natural en las plantas
- Estudio en los animales han demostrado que el consumo de soja disminuye los niveles de estrés oxidativo y ello se traduce en una mejora a nivel cardiovascular

América Nahil Espinosa Cruz

TÓXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS

SUSTANCIAS PSICOATIVAS

Son diversos compuestos naturales y sintéticos que actúan en todo el sistema nervioso generando alteraciones

Provoca cambios en el estado de ánimo, la percepcion, los pensamientoss, los sentimientos o el comportamiento

TÓXICOS PRESENTES EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Convencimiento que todos los alimentos son sanos y que los productos sintéticos no.

Es por ello que hay que controlar con el fin de proteger a las personas consumidores.

TOXINAS EN MARISCOS Y PECES

Son causadas por ingerir pescados y mariscos que se han alimentando con dinoflagelados o algas productoras de toxinas.

Su intoxicación hce que presenten los siguientes síntomas:
✓cosquilleo de dedos
✓nausea
✓vomito
dearrea

América Nahil Espinosa Cruz

TÓXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS

CLASIFICACIÓN DE LOS FACTORES TÓXICOS

- ✓Explosivos
- ✓Comburentes
- ✓Facilmente inflamables
- ✓Inflamables
- ✓Extramedamente inflamable

- ✓Muy tóxicos
- ✓Nocivos
- ✓Corrosivos
- ✓Irritativos

FACTORES ANTI FISIOLÓGICOS

Factores antinutriales o antinutrientes se encuentran presenten en manera natural en los alimentos

Siendo frecuentes en cereales, tubérculos , leguminosas y oleoginosas

PÉPTIDOS Y PROTEÍNAS TÓXICAS

Su modo de acción varía considerablemente ya pueden ser inhibidores de la actividad enzimática o bien interfieren con el funcionamiento normal del sistema nervioso

Se encuentran en cereales, tubérculos ales , soya, verduras etc