

Alumno (a): Norma Daniela Villatoro Monzon

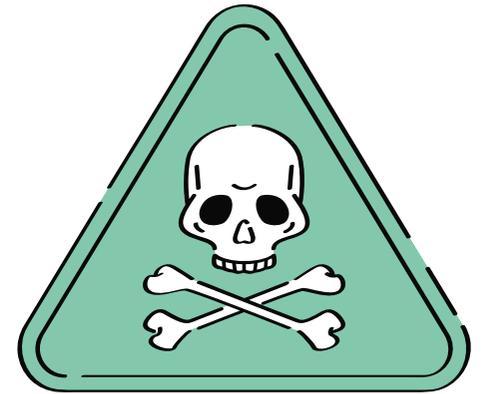
Asesor academico: Julibeth Martinez

MATERIA: Toxicologia

Actividad: cuadro

sinoptico

grado y grupo: LNU-3



UDS

TOXICOLOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS

TOXICOLOGIA

PEPTIDOS Y PROTEINAS TOXICAS

SE REFIERE A

Diferentes estructuras de tipo proteico, peptido o aminoacido en alimentos asociados en efectos toxicos

ESTOS PUEDEN SER:

INHIBIDORES ENZIMATICOS

FUNCIONAMIENTO DE LOS SISTEMAS

ACUMULACION DE SELENIO

AMATOXINA Y FALOTOXINA

SE REFIERE A

proviene de los hongos de genero amita, existen varios reportes de toxicidad, las toxinas que contienen son peptidos ciclicos

ES UN:

AMATOXINA

FALOTOXINA

OCTAPEPTIDO

HEPTAPEPTIDO

ISLANDITOXINA

SE REFIERE A

toxina Penicilium que se encuentra en el arroz mohoso, es responsable de hepatocarcinomas.

ES

CONTAMINACION POR HONGOS

ARROZ AMARILLO

TOXICOLOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS

TOXICOLOGIA

TOXINA BOUTILICA

SE REFIERE A

origen proteico , posee dos cadenas denominadas subunidad H y Subunidad L, se encuentra entre los compuestos mas toxicos.

TOXICIDAD

LA TOXINA BLOQUEA LA NEUROTRASMISION

IMPIDE LA SECRECION DE ACETILCOLINA

TOXINAS STAFILOCOCCUS SP

SE REFIERE A

toxinas altamente resistentes al calor durante la coccion, produce vomito.

SINTOMAS

DOLOR DE CABEZA
NAUSEAS

DOLORES ESTOMACALES
FIEBRE

TOXINAS CLOSTRIDIUM P

SE REFIERE A

la intoxicacion de este microorganismo se expulsan en el intestino, la toxina esta relacionada a las proteinas de las esporas.

SINTOMAS

DOLOR ABDOMINAL

DIARREA

NAUSEAS Y VOMITO

AMINOACIDOS TOXICOS

LATIRISMO

SE REFIERE A

enfermedad causada por el consumo de ciertas semillas de leguminosas, en particular de la almorta.

SON:

AMINOACIDO NO PROTEICOS

PROBLEMAS NEUROLOGICOS

DEBILIDAD MUSCULARES

SELENOAMINOACIDOS

SE REFIERE A

suelo con alto contenido de selenio, acumulan selenio en forma de analogos de aminoacidos azufrados+

COMO:

L-SELENOMETIONINA

L-SELENOCISTEINA

L-DOPA

SE REFIERE A

L-3Dehidroxilfenina que se encuentra en las habas, esta relacionada con con el problema de favismo.

SE ENCUENTRA:

GLUTAION REDUCIDO

SE HA UTILIZADO EN TRATAMIENTO DE PARKINSON

TOXICOLOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS

AMINOACIDOS TOXICOS

HIDROXI-TRIPTOFANO

SE REFIERE A

precursor de 5-hidroxitriptamina puede causar convulsiones, dilatacion de la pupila, perdida del reflejo de la luz.

AMINO B-METILAMINO P.

se encuentra presentes en las cicadas, produciendo paralisis en las extremidades

MIMOSINA

SE REFIERE A

aminoacido se le ha detectado en leucaena glauca, se ha utilizado como alimento para ganado y usualmente para humanos por su contenido proteico.

INTERACCIONA CON:

PIRIDOXAL FOSFATOS

ENZIMAS

DJENKOL

se encuentra en las leguminosas pithecolobium labotum, semillas similares a las castañas.

IMPLICACIONES

MAL FUNCIONAMIENTO RENAL

ORINA CON CRISTALES

TOXICOLOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS

AMINOACIDOS TOXICOS

HIPOGLICINA A

SE REFIERE A

fruta de la planta Blighia, consumida hervida o frita en jamaica, se le conoce como la enfermedad del vomito

RESPONSABLE:

ALTO INDICE, DE DESNUTRICIÓN

NO POSEEN GLUCOGENO

GOSIPOL

SE REFIERE A

se encuentra en la semilla de algodón, la cual causa intoxicación

CAUSADA POR:

PERDIDA DE PESO

DECOLORACION EN EL CABELLO

CAPSAICINA

SE REFIERE A

esta es la sensación proveniente de los chiles, se encuentra principalmente en el pericardio.

EFFECTOS FISIOLÓGICOS

ALTERACIONES A LA TEMPERATURA

TRANSPIRACION

SALIVACION

TOXICOLOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS

AMINOACIDOS TOXICOS

SOLANINA

SE REFIERE A

La solanina es un alcaloide tóxico de sabor amargo que existe de forma natural en la papa y otras especies relacionadas y sirve para protegerlas de los patógenos, insectos y otros predadores.

SE ENCUENTRA EN:

EL ALCALOIDE SE PRODUCE NATURALMENTE EN LAS HOJAS, TALLOS, TEJIDOS FLORALES Y BROTES PRINCIPALMENTE.

CHACONINA

SE REFIERE A

glucoalcaloide esteroide tóxico que se encuentra en plantas de la familia de las Solanaceae. Es un producto tóxico natural producido en las papas verdes y que les da un gusto amargo..

SINTOMAS

VARIEDAD DE SINTOMAS QUE INCLUYEN:
DOLOR ABDOMINAL,
DIARREA,
DOLOR DE CABEZA, ETC

SUSTANCIAS BOCIOGENICAS

SE REFIERE A

existen varias sustancias sin embargo se asocian a un efecto dañino con la presencia de ciertos tioglucidos

SE ENCUENTRAN:

MOSTAZA, COL, BERZA, COLES DE BRUSELAS.

ANTI VITAMINAS

TIAMINASA

SE REFIERE A

Esta enzima tiaminasa se encuentra en pescados, crustáceos y vísceras. Se observan déficits de esta vitamina en poblaciones que consumen mucho pescado crudo, lo cual se evita mediante calor, ya que la cocción destruye la tiaminasa

INVOLUCRADO

**NO CONSUMIR
MOLUSCOS
CRUDOS**

ACIDO ABSCORBICO OXIDASA

SE REFIERE A

responsable de los zumos cítricos pierdan vitamina C si no se consumen de inmediato

**OXIDA Y
DESNATURALIZA**

AVIDINA

SE REFIERE A

antivitamina de la biotina, se encuentra en la clara del huevo.

IMPIDE

LA ABSORCION

METABOLISMO

ANTI VITAMINAS

NIACINOGENO

SE REFIERE A

antivitamina de la niacinasa una con la vitamina y bloquea su utilizacion

SE ENCUENTRA EN EL MAIZ

SUSTANCIAS CON ACCION ANTIVITAMINA A

SE REFIERE A

sustancias que inhiben la accion de los betacarotenes y son precursores de la vitamina a

UTILIZA

AROMATIZANTES EN CONFITURAS

BEBIDAS

TANINOS Y FIBRA

SE REFIERE A

todos los taninos como la fibra consumidas en exceso pueden retener diversos nutrientes , entre vitaminas

se encuentran en el te, el cafe, habas y algunas frutas

TOXICOLOGIA

AMINOACIDOS TOXICOS

CAVANANINA

SE REFIERE A

Es un análogo de arginina, se encuentra en las plantas del género Papilionoides, siendo un antimetabolito de arginina.

LA CANALINA ES EL PRODUCTO TÓXICO QUE PROVIENE DE LA ACCIÓN DE ARGINASA