

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

TERCER CUATRIMESTRE

TOXICOLOGÍA

**PROFESORA: JULIBETH MARTINEZ
GUILLEN**

**ALUMNA: NOEMI CAROLINA COBOS
ZUMARRAGA**

TAREA: SUPER NOTA DE UNIDAD 4

TOXICOS ACCIDENTALES EN LOS ALIMENTOS

Aditivos

Sustancias no deseadas que pueden contaminar los productos alimenticios durante su producción, procesamiento, transporte o almacenamiento. Estas sustancias pueden ser químicas, biológicas o físicas y pueden representar un riesgo para la salud si se ingieren en cantidades significativas



Contaminación de Alimentos con tóxicos a través de la cosecha

La contaminación accidental de alimentos con tóxicos durante la cosecha puede ocurrir debido a diversas circunstancias y factores presentes en el entorno agrícola. A continuación, se describen algunas de las formas en las que los alimentos pueden verse afectados por tóxicos durante la cosecha:



Plagidas

Son sustancias químicas utilizadas para proteger los cultivos de plagas y enfermedades. Si se aplica de manera incorrecta o en cantidades excesivas, los residuos de plaguicidas pueden quedar en los alimentos cosechados, lo que representa un riesgo para la salud.



Fertilizantes

La contaminación de alimentos por fertilizantes se refiere a la presencia no deseada de residuos de estos productos químicos en los alimentos. Los fertilizantes son sustancias utilizadas en la agricultura para enriquecer el suelo con nutrientes esenciales para el crecimiento de los cultivos. Sin embargo, si se utiliza en exceso o de manera incorrecta, pueden generar contaminación en los alimentos cosechados.



Metales Pesados

Los efectos de la contaminación de alimentos por metales pesados en la salud pueden variar dependiendo del tipo de metal y la cantidad presente en los alimentos. La exposición prolongada o en grandes cantidades a metales pesados puede causar problemas de salud graves, especialmente en niños pequeños, mujeres embarazadas y personas con sistemas inmunológicos debilitados.



Contaminación de Alimentos con tóxicos a través de los procesos de preparación de alimentos



La contaminación de alimentos con tóxicos durante los procesos de preparación es un problema serio que puede afectar la seguridad alimentaria y la salud pública. Esta contaminación puede ocurrir debido a diversas prácticas inadecuadas en la manipulación, almacenamiento y cocción de los alimentos. Algunas de las formas más comunes en que los alimentos pueden contaminarse con tóxicos son las siguientes:

Braseado o ahumado

En ambos métodos de cocción, es importante seguir buenas prácticas de higiene, lavado adecuado de manos, limpieza y desinfección de equipos y superficies, y almacenamiento adecuado de alimentos para prevenir la contaminación. La seguridad alimentaria debe ser una prioridad en todas las etapas de la preparación de alimentos para garantizar que los consumidores no estén expuestos a sustancias tóxicas que puedan afectar su salud.



Frituras

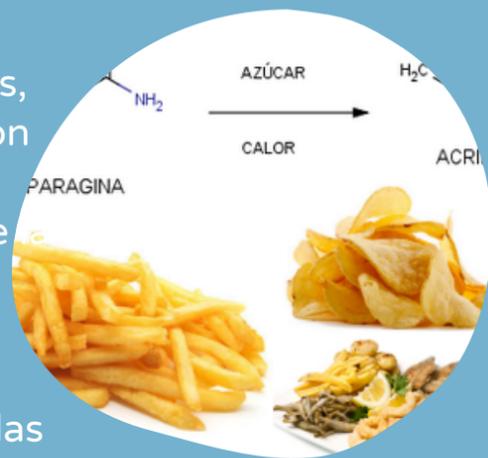


Para reducir la contaminación de alimentos con tóxicos durante las frituras, es esencial utilizar aceites frescos y de alta calidad con un punto de humo adecuado para freír a altas temperaturas. Además, se debe controlar y mantener la temperatura del aceite para evitar que se sobrecaliente y se degrade. Filtrar o cambiar el aceite después de un uso prolongado también es importante para garantizar la calidad del aceite y reducir la formación de sustancias tóxicas..

Reaccion de Maillard: acrilamida

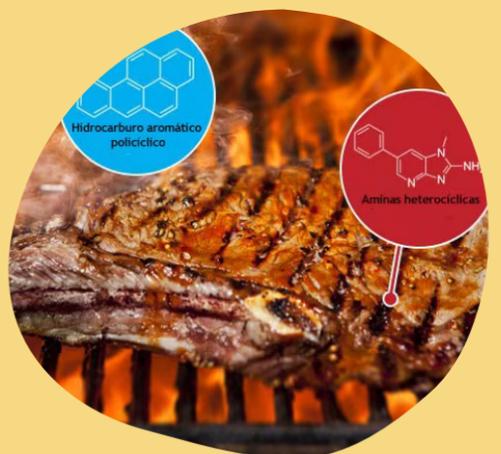
Reacción química que ocurre durante la cocción de los alimentos ricos en proteínas y carbohidratos, como carnes, panes, galletas y otros productos horneados. Esta reacción es responsable del cambio de color y del desarrollo de sabores y aromas característicos en los alimentos durante la cocción.

Es responsable de los deliciosos sabores y aromas de muchos alimentos cocinados, es importante tomar medidas para evitar la formación excesiva de sustancias tóxicas y mantener una alimentación equilibrada y segura.



Aminas heterociclicas

Las aminas heterocíclicas son compuestos químicos que se forman en los alimentos durante ciertos procesos de preparación, especialmente cuando se someten a altas temperaturas, como la cocción a la parrilla o el asado. Estas aminas son consideradas potencialmente tóxicas y carcinogénicas para los seres humanos..



Nitrosaminas

Para reducir la contaminación de alimentos con tóxicos durante las frituras, es esencial utilizar aceites frescos y de alta calidad con un punto de humo adecuado para freír a altas temperaturas. Además, se debe controlar y mantener la temperatura del aceite para evitar que se sobrecaliente y se degrade. Filtrar o cambiar el aceite después de un uso prolongado también es importante para garantizar la calidad del aceite y reducir la formación de sustancias tóxicas..



BIBLIOGRAFIA

ANTOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD DEL SURESTE. (2023). TOXICOLOGIA. PDF. <https://mail.google.com/mail/u/0/?ogbl#inbox/FMfcgzGtwMhsXcqDrkGNDnNdwDZHTnPB?projector=1&messagePartId=0.1>. PDF