



NOMBRE DEL ALUMNO: Jimena
Maldonado Marín.

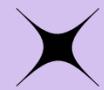
PROFESOR: Julibeth Martínez
Guillen.

GRUPO: "A".

GRADO: 3er cuatrimestre..

MATERIA: Toxicología de los
alimentos.

UNIDAD IV.



3.3 Péptidos y proteínas tóxicas

En muchos casos, su modo de acción varía considerablemente ya que pueden ser inhibidores de la actividad enzimática.

ISLANDITOXINA.

Esta toxina proviene del *Penicillium islandicum* que se encuentra asociado al arroz mohoso. La islanditoxina es responsable de hepatocarcinomas

TOXINAS DE *CLOSTRIDIUM PERFRINGENS*.

La intoxicación causada por las toxinas de este microorganismo produce los siguientes signos y síntomas: dolores abdominales y diarrea.

Los inhibidores de proteasas se encuentran en la soya, los cereales, los tubérculos, las verduras, etcétera.

TOXINA BOTULÍNICA.

Se encuentra entre los compuestos más tóxicos conocidos, ya que son suficientes de 2 a 10 g para producir efectos letales. La toxina bloquea la neurotransmisión debido a que impide la secreción de acetilcolina presinápticamente

3.4 Aminoácidos tóxicos.

Entre los aminoácidos tóxicos se encuentran aquellos que no forman parte de la estructura primaria de las proteínas, pero pueden actuar como antimetabolitos o tóxicos en su forma libre.

AMATOXINA Y FALOTOXINA.

Proviene de hongos del género *Amanita*, los cuales son fácilmente confundidos con hongos silvestres comestibles, por los que existen varios reportes de intoxicaciones por la ingestión de estas especies.

TOXINAS DE *STAFILOCOCCUS*. SP.

Estas toxinas son altamente resistentes al calor durante la cocción. Su efecto emético (vómito) se presenta a concentraciones de 5 g en monos, vía oral.

Hasta el momento, a la mayoría de los aminoácidos tóxicos que se encuentran en algunas plantas, no se les reconoce alguna función primordial.

UNIDAD IV.



LATIRISMO.

El "Latirismo" es conocido desde hace siglos por el hombre, es una enfermedad causada por el consumo de ciertas semillas de leguminosas, en particular de la almorta.

L-DOPA.

Se ha asociado como una posible causa del problema de favismo, por poder disminuir la concentración de glutatión reducido.

TIAMINASA.

Es la antivitaminas de la vitamina B1 o Tiamina. Actúa inactivando, por hidrólisis a la tiamina. Se encuentra en peces, crustáceos y moluscos.

SELENOAMINOACIDOS.

Entre los síntomas de intoxicación por selenoaminoácido ("enfermedad alcalina") están: dermatitis, fatiga, mareo, pérdida de cabello y uñas.

SOLANINA Y CHACONINA.

La solanina se acumula al retardarse la maduración, así como en el almacenamiento en frío y con luz. Las papas inmaduras presentan glicoalcaloides (solanina y chaconida) en el rango de 1-13 mg/100g

ÁCIDO ASCÓRBICO OXIDASA

Esta antivitaminas es la responsable de que los zumos de cítricos pierdan vitamina C si no se consumen de inmediato.

CANAVANINA.

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

3.5 Anti vitaminas.

Las antivitaminas son sustancias orgánicas que se encuentran tanto en alimentos animales como vegetales y antagonizan a determinadas vitaminas.

SUSTANCIAS DE CARÁCTER POLIVALENTE: TANINOS Y FIBRA

Los taninos se encuentran en el té, café, habas, algunas frutas, etc. y confieren un sabor áspero, astringente.

BIBLIOGRAFIA.

Universidad del sureste (2023) antología
para toxicología de los alimentos
(pág. 74-93).