



Nombre del alumno: Miriam Alejandra García Alfonso.

Nombre del profesor: Julibeth Martínez Guillén.

Nombre del trabajo: Cuadro Sinóptico.

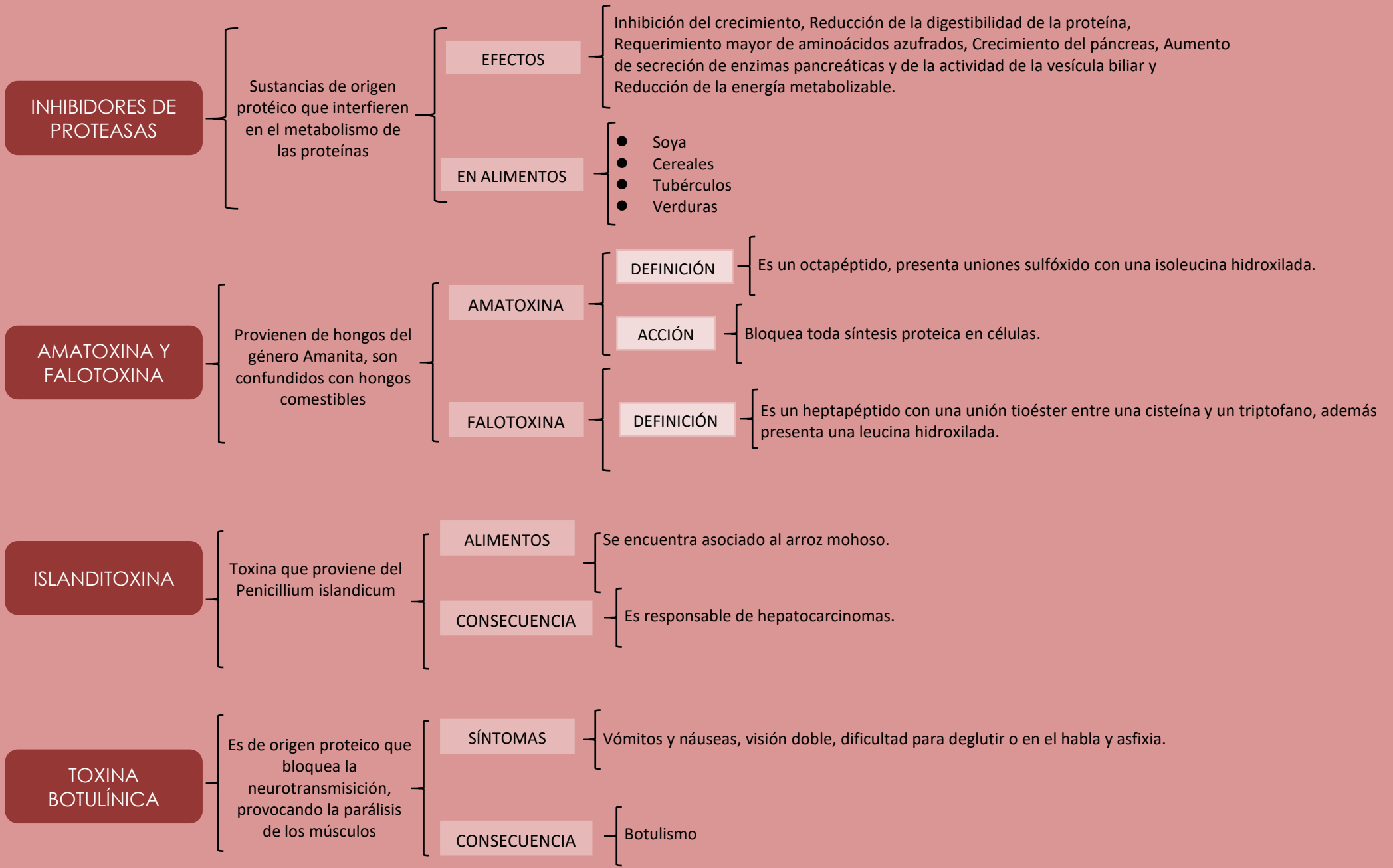
Materia: Toxicología de los Alimentos.

Grado: 3°

Grupo: LN3

Comitán de Domínguez Chiapas a **08 de Julio del 2023.**

PÉPTIDOS Y PROEÍNAS TÓXICAS



PÉPTIDOS Y PROEÍNAS TÓXICAS

TOXINA DE STAFILOCOCUS

¿QUÉ ES?

Es una toxina altamente termoresistente, que esta presente en alimentos contaminados y/o en mal estado.

SÍNTOMAS

- Dolor de cabeza
- Náuseas
- Dolores estomacales
- Fiebre

TOXINAS DE CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

CAUSAS

Poca higiene

SÍNTOMAS

- Dolores abdominales y diarrea.
- Náuseas y vómito no son comunes.
- Dolor de cabeza o fiebre se consideran ausentes

AMINOÁCIDOS TÓXICOS

LATIRISMO

¿QUÉ ES?

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

SÍNTOMAS

- Problemas neurológicos
- Debilidad muscular
- Paralisis irreversibles en las piernas
- Muerte

SELENO- AMINOÁCIDOS

¿QUÉ ES?

Es una sustancia que se encuentra en la planta de "coco de mono" o en *lecythis ollaria* y provoca una enfermedad alcalina.

SÍNTOMAS

- Dermatitis
- Fátiga
- Mareos
- Pérdida de cabello y uñas
- Problemas gastrointestinales
- Ictericia
- Caries

AMINOÁCIDOS TÓXICOS

CANAVANINA

¿QUÉ ES?

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

SÍNTOMAS

- Tumores
- Apoptosis
- Problemas neurológicos

L-DOPA

¿QUÉ ES?

Es un aminoácido tóxico proveniente de fenilalanina y que provoca Favismo, se encuentra principalmente en habas verdes.

SÍNTOMAS

- Fiebre
- Orina oscura
- Dolor abdominal
- Dolor de espalda
- Fátiga
- Palidez cutánea

HIDROXIL-TRIPTÓFANO

¿QUÉ ES?

Es un aminoácido tóxico, es precursor de la 5-hidroxitriptamina o serotonina.

SÍNTOMAS

- Convulsiones
- Dilatación de la pupila
- Pérdida de los reflejos de la luz
- Ceguera aparente
- Hiperpnea
- Taquicardia

α -AMINO- β -METILAMINO PROPIONICO

¿QUÉ ES?

Es un aminoácido tóxico que se encuentra presente en las cicadas.

PROVOCA

- Parálisis en las extremidades

MIMOSINA

¿QUÉ ES?

A este aminoácido se le ha detectado en *Leucaena glauca* (guaje), puede interactuar con piridoxal fosfato inhibiendo a las enzimas (decarboxilasas) que contengan este cofactor.

SÍNTOMAS

- Pérdida de cabello
- Anorexia
- Crecimiento retardado
- Parálisis de las extremidades
- Cataratas

AMINOÁCIDOS TÓXICOS

DJENKOL

¿QUÉ ES?

Aminoácido tóxico, se encuentra en la leguminosa *Pithecolobium labotum*.

IMPLICACIONES TOXICOLÓGICAS

- Mal funcionamiento renal
- Anuria
- Orina con eritrocitos o con cristales
- Necrosis del riñón

HIPOGLICINA A

¿QUÉ ES?

Es un aminoácido tóxico que esta presente en la fruta de la planta *Blighia sapida*, causando hipoglicemia aguda.

SÍNTOMAS

- Vómitos
- Convulsiones
- Daños hepáticos
- Muerte

GOCIPOL

¿QUÉ ES?

Es un aminoácido tóxico, este compuesto se le encuentra en la semilla de algodón.

SÍNTOMAS

- Pérdida de apetito
- Pérdida de peso
- Decoloración del cabello
- Hemorragias en hígado, intestino delgado y estómago
- Disminución del número de eritrocitos

SOLANINA

¿QUÉ ES?

Es un glucoalcaloide tóxico presente principalmente en las papas verdes, siendo más tóxica que la chaconina.

PROVOCA

- Malestares gastrointestinales
- Desordenes neurológicos
- Daño hemolítico en el tracto intestinal
- Edemas cerebrales
- Calambres
- Muerte

CHACONINA

¿QUÉ ES?

Es una toxina que puede entrar al cuerpo de manera proteica, esta presente en tubérculos, chipilin y alimentos con partes verdes, es menos tóxica que la solanina.

SÍNTOMAS

- Dolor abdominal
- Diarrea
- Dolor de cabeza

ANTI-VITAMINAS

DEFINICIÓN

¿QUÉ ES?

Son sustancias orgánicas que se encuentran tanto en alimentos animales como vegetales y que inhiben la absorción de determinadas vitaminas.

MECANISMOS DE ACCIÓN

- Por competencia, es el modo de acción de las antivitaminas con estructura similar a la vitamina afectada.
- Por unión con la vitamina afectada, formando un compuesto que se transforma en no disponible para el organismo.
- Por inactivación de la vitamina afectada.

TIAMINASA

FUNCIÓN

Es la antivitamina de la vitamina B1 o Tiamina. La inactiva por hidrólisis.

EN

- Peces
- Crustáceos
- Moluscos
- Coles de brúcelas
- Nabos
- Judías
- Arándanos
- Café

ÁCIDO ASCÓRBICO OXIDASA

FUNCIÓN

Esta antivitamina es la responsable de que los zumos de cítricos pierdan vitamina C si no se consumen de inmediato. Se desnaturaliza con el calor.

EN

- Calabazas
- Pepinos
- Melón
- Col
- Zanahoria
- Papas
- Tomates
- Guisantes
- Cítricos

AVIDINA

FUNCIÓN

Es la glucoproteína que se une a la biotina impidiendo su absorción y, como consecuencia, su participación en el metabolismo.

EN

- Clara de huevo cruda

NIACINÓGENO

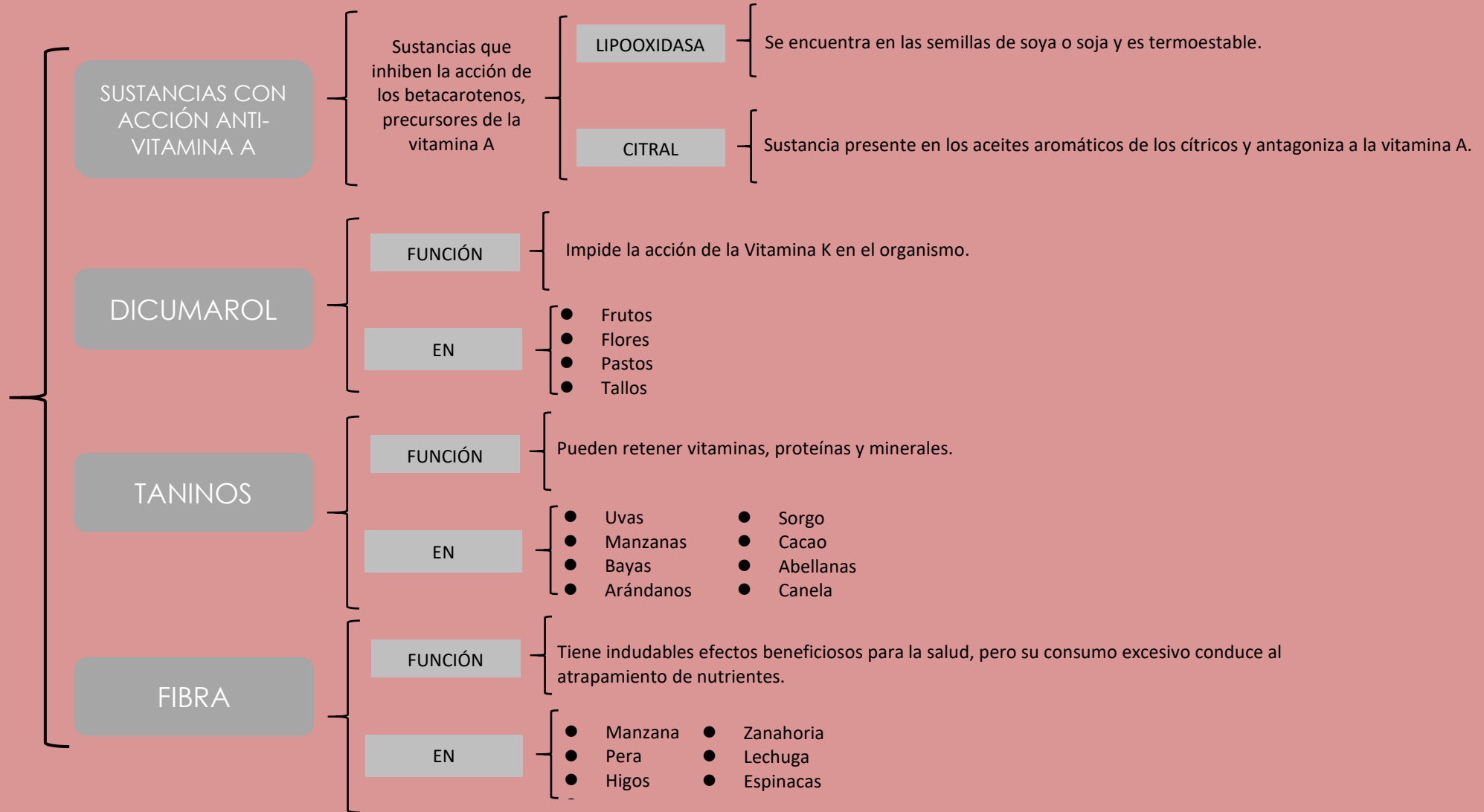
¿QUÉ ES?

Es la antivitamina de la Niacina, que se une con la vitamina bloqueando su utilización.

EN

El maíz, es rico en niacina, pero está capturada por el niacinógeno. Con una temperatura de 80°C y en reposo se libera la Niacina.

ANTI-VITAMINAS



BIBLIOGRAFÍA

Universidad del sureste.2023.Antología de Toxicología de los Alimentos (pp 74-93). PDF.

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/d0d0722db43c411af5b7124090a747d6-LC LNU305%20TOXICOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>