



TÓXICOS ACCIDENTALES EN LOS ALIMENTOS



Aditivos

Es una sustancia o mezcla de sustancias diferentes o alimento que se encuentran en el mismo como resultado de producción



Contaminación de alimentos con tóxicos a través de la cosecha

Consumidores demandan alimentos con un calidad cada vez mayor y esperan que esa calidad se mantenga durante su periodo de adquisición y su consumo

Plaguicidas

Sustancias químicas cuya finalidad es la de proteger al hombre o a sus animales domésticos de las enfermedades causadas por vectores o bien para mejorar la producción de alimentos



Fertilizantes

Insumos agrícolas indispensables para que los cultivos tengan un mayor rendimiento





TÓXICOS ACCIDENTALES EN LOS ALIMENTOS



Metales pesados

Es aquel que pertenece al grupo de elementos que no son necesarios o beneficios, capaces de causar efectos indeseables en el metabolismo



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



Hay alimentos que se conservan adecuadamente mediante el frío, otros solamente necesitan ser preservados de la luz, del oxígeno de aire y la humedad

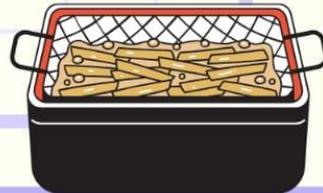
Braseado o ahumado

Alimentos se pueden contaminar con sustancias químicas procedentes de distintas fuentes dando lugar a intoxicaciones en el consumidor



Frituras

Se originan como proceso de fritura al calentar cualquier aceite vegetal, se produce acroleína.





TÓXICOS ACCIDENTALES EN LOS ALIMENTOS



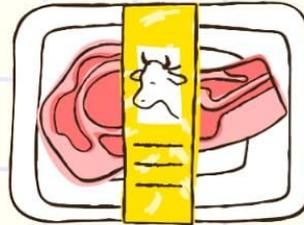
Reacción de Maillard

Reacción responsable de la producción de ciertos pigmentos pardos en los alimentos se origina al reaccionar los aminoácidos y azúcares.



Amina heterocíclica

Sustancia química que se forma cuando la carne de res, aves o pescado se cocinan a temperaturas altas por ejemplo durante las frituras, las frituras, asados y a la parrilla.



Nitrosaminas

Sustancias química que se encuentra en los productos de tabaco y en el humo del tabaco.

