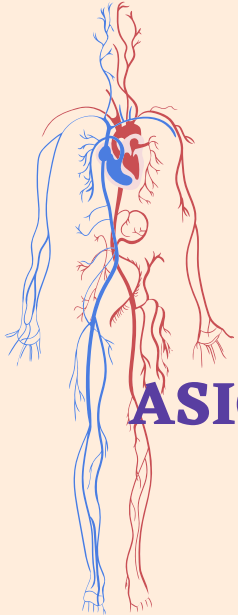
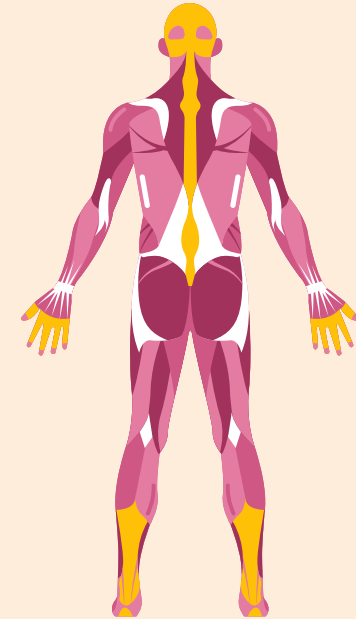


# **ACTIVIDAD 3, CUADRO SINOPTICO**



**"organos y  
sistemas "**

**ASIGNATURA: TOXICOLOGIA DE  
LOS ALIMENTOS**



**PROFESORA: Jubileth Martinez Guillen**

**ALUMNA: JAZMIN BERNABE GALICIA**

**3ER. CUATRIMESTRE**

**06/07/23**

# **Péptidos y proteínas toxicas**

**estructuras de tipo proteico, peptídico o de aminoácido en alimentos han sido asociados con efectos toxicológicos**

**pueden ser inhibidores de la actividad enzimática, o interfieren con el funcionamiento normal del sistema nervioso o digestivo**

## **Inhibidores de proteasas**

**se encuentran en la soya, los cereales, los tubérculos, verduras**

### **AMATOXINA Y FALOTOXINA**

**Proviene de hongos del género Amanita, los cuales son fácilmente confundidos con hongos silvestres comestible**

**ISLANDITOXINA**  
**Esta toxina proviene del Penicillium islandicum que se encuentra asociado al arroz mohoso**

### **TOXINA BOTULÍNICA**

**posee dos cadenas denominadas subunidad H y subunidad L, unidas por grupos disulfuro con un PM aprox. 150,000 se encuentra entre los compuestos más tóxicos conocidos**

**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.**

# Aminoácidos tóxicos

los aminoácidos tóxicos son aquellos que no forman parte de la estructura primaria de las proteínas, pero pueden actuar como antimetabolitos

## SELENOAMINOACIDOS

Algunas plantas pueden ser buenas acumuladoras de selenio, llegando a tener una concentración hasta de 15,000 mg/kg

## L-DOPA

Es el L-3,4dehidroxilfenilalanina, se encuentra en las habas (Vicia faba) en la cual puede estar incluso como  $\beta$ -glicósido

## SOLANINA Y CHACONINA

Las papas inmaduras presentan glicoalcaloides (solanina y chaconida) en el rango de 1-13 mg/100g, siendo inhibidores de la colinesterasa.

## LATIRISMO

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

## CANAVANINA

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

## HIDROXI-L-TRIPTÓFANO (5 HTP)

precursor de la 5-hidroxitriptamina o serotonina (SHT)

# Anti vitaminas

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

## TIAMINASA

Actúa inactivando, por hidrólisis a la tiamina

## AVIDINA

Es una glucoproteína que se une a la biotina impidiendo su absorción

## DICUMAROL

antivitamina de la Vitamina K e impide su acción en el organismo

**-Por competencia**  
**-Por union con la vitamina afectada**  
**-Por inactivacion**

ÁCIDO ASCÓRBICO OXIDASA  
es la responsable de que los zumos de cítricos pierdan vitamina C si no se consumen de inmediato.

## NIACINÓGENO

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

# **BIBLIOGRAFIA**

**Universidad del Sureste.2023.Antologia de Toxicologia de los  
alimentos.PDF**