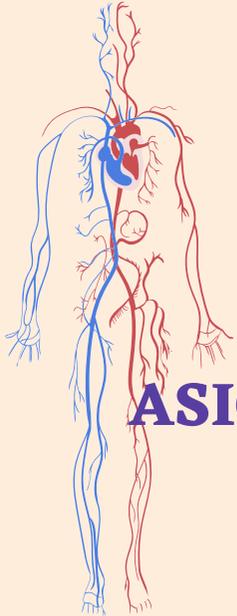
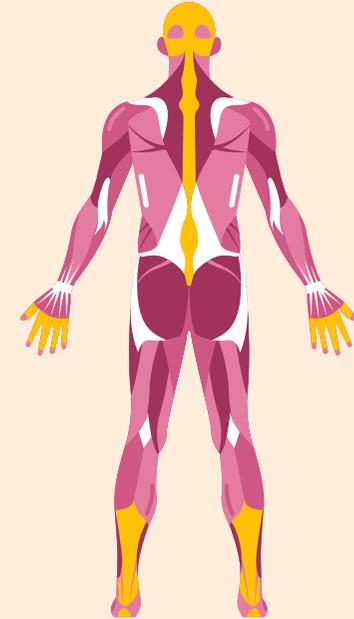


ACTIVIDAD 3, CUADRO SINOPTICO



**"organos y
sistemas "**

**ASIGNATURA: TOXICOLOGIA DE
LOS ALIMENTOS**



PROFESORA: Jubileth Martinez Guillen

ALUMNA: JAZMIN BERNABE GALICIA

3ER. CUATRIMESTRE

06/07/23

Péptidos y proteínas tóxicas

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 β -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**