



Cuadro sinoptico

*Nombre del Alumno: Brayan
Velasco Hernández
Parcial:3er*

*Nombre de la Materia:
TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS*

*Nombre del profesor: Julibeth
Martínez Guillen*

*Nombre de la Licenciatura:
Licenciatura en nutrición*

Cuatrimestre:3er

★ TOXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS

Péptidos y proteínas tóxicas

Diferentes estructuras de tipo proteico, peptídico o de aminoácido en alimentos han sido asociados con efectos toxicológicos. En muchos casos, su modo de acción varía considerablemente ya que pueden ser inhibidores de la actividad enzimática, o bien interfieren con el funcionamiento normal del sistema nervioso o digestivo; sin descartarse otro tipo de alteraciones, como en el caso de acumulación de selenio en aminoácidos, en donde se sustituye al azufre en cistina, glutatión, metionina, etc.

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. Las plantas superiores, frecuentemente contienen aminoácidos no proteínicos en concentraciones relativamente altas, algunos de los cuales pueden tener efectos tóxicos, hacia otros organismos cuando son ingeridos.

Anti vitaminas

Las antivitaminas son sustancias orgánicas que se encuentran tanto en alimentos animales como vegetales y antagonizan a determinadas vitaminas. Las antivitaminas tienen distintos mecanismos de acción, son los siguientes:

- - 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.

DIFERENTES TIPOS DE TOXINAS

- AMATOXINA Y FALOTOXINA
- ISLANDITOXINA
- TOXINA BOTULÍNICA
- TOXINAS DE STAFILOCOCCUS. SP
- TOXINAS DE CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Algunos autores han clasificado a los aminoácidos no proteínicos desde el punto de vista estructural, en dos grupos: aquellos que tienen una estructura muy similar con los proteínicos denominados "análogos", como es el caso de la canavanina, mimosina entre otros; y el otro grupo que tienen una estructura muy diferente, conocidos como "aminoácidos raros", como es el caso de la latirina, hipoglicina entre otros.

- LATIRISMO
- SELENOAMINOACIDOS
- CANAVANINA
- L-DOPA
- HIDROXI-L-TRIPTÓFANO (5 HTP)
- α -AMINO- β -METILAMINO PROPIÓNICO
- DJENKOL
- HIPOGLICINA A
- GOSIPOL
- CAPSAICINA
- SOLANINA Y CHACONINA
- SUSTANCIAS BOCIÓGENICAS

Esta son algunas de las anti vitaminas

- TIAMINASA
- ÁCIDO ASCÓRBICO OXIDASA
- AVIDINA
- NIACINÓGENO
- SUSTANCIAS CON ACCIÓN ANTIVITAMINA A
- DICUMAROL

BIBLIOGRAFÍA

LA INFORMACIÓN DE ESTE TRABAJO FUE SACADA DE LA
ANTOLOGÍA QUE LE CORRESPONDE A LA MATERIA DE
TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
EN LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UDS.

[HTTPS://PLATAFORMAEDUCATIVAUDS.COM.MX/ASSETS/DOCS/LIBRO/LNU/D0D0722DB43C411AF5B7124090A747D6-LC-LNU305%20TOXICOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.PDF](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/D0D0722DB43C411AF5B7124090A747D6-LC-LNU305%20TOXICOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.PDF)

