



UDS
Mi Universidad

Universidad del Sureste.

ALUMNA: Lourdes Aylin Velasco Herrera.

Materia: Toxicología de los alimentos

Grado: 3° licenciatura en nutrición.

TOXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS

Péptidos y proteínas tóxicas

generalidades

Los inhibidores de proteasas suprimen el control de la síntesis de enzimas pancreáticas, provocando que continúe la secreción de éstas al intestino y se consuma más metionina y cistina (aminoácidos deficientes en la soya).

Efectos dañinos

inhibición del crecimiento, reducción de la digestibilidad de la proteína, requerimiento mayor de aminoácidos azufrados, crecimiento del páncreas, aumento de secreción de enzimas pancreáticas y de la actividad de la vesícula biliar y reducción de la energía metabolizable.

Aminoácidos tóxicos

Latirismo

es conocido desde hace siglos por el hombre, es una enfermedad causada por el consumo de ciertas semillas de leguminosas, en particular de la almorta (*Lathyrus sativas*). Esta enfermedad ha sido reportada en algunos países de Europa, África y Asia

Selenoaminoácidos

Suelos con un alto contenido de selenio se encuentran en Estados Unidos, Irlanda, Australia, Israel, países de Centro y Sudamérica, etc. Plantas que crecen en este tipo de suelos suelen almacenar selenio en forma de análogos de aminoácidos azufrados, como la L-selenometionina o L-selenocisteína

Anti vitaminas.

generalidades

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

mecanismos

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.

Bibliografía: Universidad del sureste, antología de toxicología de los alimentos, 2023, pdf.