

TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

 UDS

Profesora: Julibeth Martínez Guillen

Alumno: Carlos Armando Torres de
León

3er cuatrimestre en nutrición

BIBLIOGRAFÍA:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/d0d0722db43c411af5b7124090a747d6-LC-LNU305%20TOXICOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>

**TOXICOS
NATURALES EN
LOS
ALIMENTOS**

**PÉPTIDOS Y
PROTEÍNAS
TÓXICAS**

EJEMPLOS

Lectinas, ricina, gliadina

ORIGEN

Alimentos de origen vegetal y animal

EFFECTOS TÓXICOS

Daño gastrointestinal, alergias, efectos antinutricionales

**AMINOÁCIDOS
TÓXICOS**

EJEMPLOS

Fenilalanina, metionina

ORIGEN

Alimentos de origen vegetal y animal

EFFECTOS TÓXICOS

Acumulación de metabolitos tóxicos, trastornos metabólicos

ANTIVITAMINAS

EJEMPLOS

Avidina, tiocianatos

ORIGEN

Alimentos de origen vegetal y animal

EFFECTOS TÓXICOS

Inhibición de la absorción y/o acción de vitaminas, deficiencias nutricionales