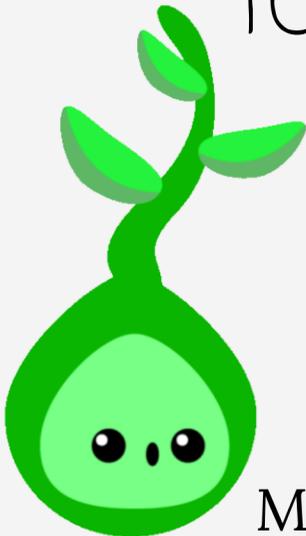


Tóxicos naturales en los alimentos

TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



MAESTRA: Julibeth Martinez Guillen.

ALUMNA: Karol Figueroa Morales.

TÓXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS



PÉPTIDOS Y PT TÓXICAS

Interfieren/inhibidores de la actividad enzimática o interfieren con el funcionamiento normal del sistema digestivo

Amatoxina y Falotoxina: vegetal/proteico, modifica ADN, proviene de hongos amanita

Islanditoxina: penicillium islandicam, asociado al arroz mohoso, responsable del hepatocarcinomas

Toxinas de stafilococcus sp: resistente al calor (cocción), termoresistentes, no resisten esterilización

A. A TÓXICOS

No forman parte de la estructura primaria de las proteínas, más común en plantas

Selenoaminoácidos: L-selenometionina, L-selenocisteína, "coco de mono" o Lecythis ollaria

Selenoaminoácidos: L-selenometionina, L-selenocisteína, "coco de mono" o Lecythis ollaria

L-DOPA: L-3,4 dehidroxilfenilalanina, habas verdes, provoca favismo (desnutrición G.R)

Canavanina: similar arginina, leguminosas(frijol), crea tumores canalina-piridoxalfosfato

Solanina: papas no maduras, gluca caloide
Chaconina: verdes no maduros, alcaloide, tubérculos (chipilin)

Síntomas gastrointestinales

"Latirismo" enfermedad causada por consumo de ciertas semillas de leguminosas (almorta)

Problemas neurológicos, debilidad muscular, parálisis, muerte



TÓXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS

ANTIVITAMINAS

Sustancias orgánicas, alimentos animales, vegetales y antagonizan a determinadas vitaminas

Tiaminasa: (V B1/tiamina), se establece en el frío

Ácido ascórbico oxidasa: responsable de que los zumos de cítricos pierdan vitamina C, desnaturaliza por el calor, se libera de las células vegetales rotas

Avidina: (biotina/ V B7) glucoproteína, se encuentra en la clara de huevo cruda (se inactiva con la cocción durante 3 o 5 minutos)

Niacinógeno: niacina se une con la vitamina bloqueando su utilización (maíz)

Dicumarol: antivitaminas de la K, "La enfermedad del trébol dulce", se utiliza como medicamento



BIBLIOGRAFÍA: Universidad del
Sureste (2023) Antología de toxicología
de los alimentos.