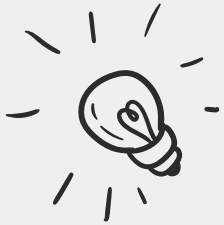
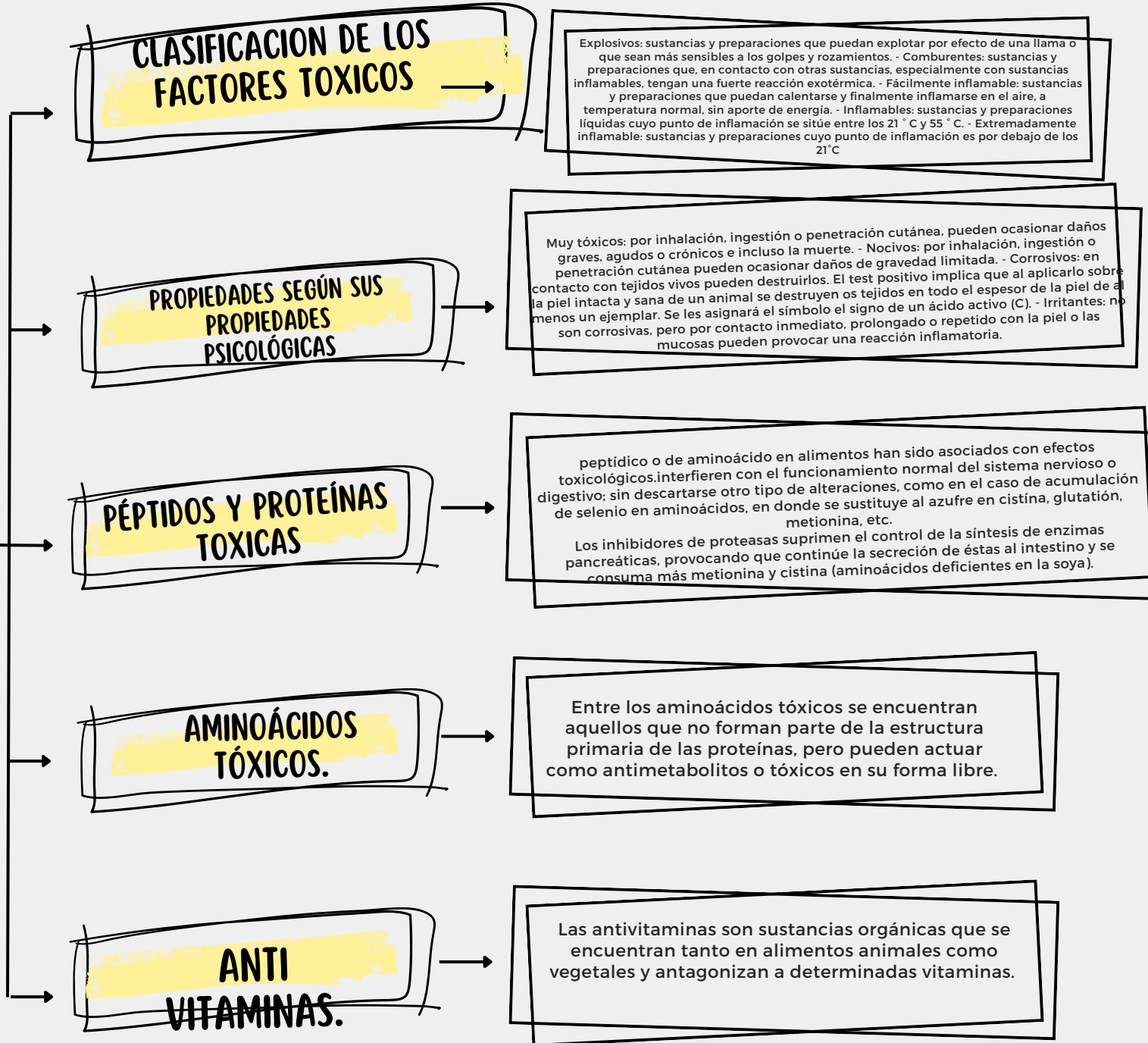
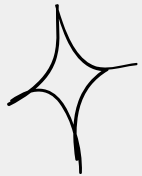


TOXICOLOGIA

ANGEL GABRIEL OJEDA ALTUZAR



UNIDAD III



CLASIFICACION DE LOS FACTORES TOXICOS

Explosivos: sustancias y preparaciones que puedan explotar por efecto de una llama o que sean más sensibles a los golpes y rozamientos. - Comburentes: sustancias y preparaciones que, en contacto con otras sustancias, especialmente con sustancias inflamables, tengan una fuerte reacción exotérmica. - Fácilmente inflamable: sustancias y preparaciones que puedan calentarse y finalmente inflamarse en el aire, a temperatura normal, sin aporte de energía. - Inflamables: sustancias y preparaciones líquidas cuyo punto de inflamación se sitúe entre los 21 ° C y 55 ° C. - Extremadamente inflamable: sustancias y preparaciones cuyo punto de inflamación es por debajo de los 21°C

PROPIEDADES SEGUN SUS PROPIEDADES PSICOLÓGICAS

Muy tóxicos: por inhalación, ingestión o penetración cutánea, pueden ocasionar daños graves, agudos o crónicos e incluso la muerte. - Nocivos: por inhalación, ingestión o penetración cutánea pueden ocasionar daños de gravedad limitada. - Corrosivos: en contacto con tejidos vivos pueden destruirlos. El test positivo implica que al aplicarlo sobre la piel intacta y sana de un animal se destruyen os tejidos en todo el espesor de la piel de al menos un ejemplar. Se les asignará el símbolo el signo de un ácido activo (C). - Irritantes: no son corrosivas, pero por contacto inmediato, prolongado o repetido con la piel o las mucosas pueden provocar una reacción inflamatoria.

PÉPTIDOS Y PROTEÍNAS TOXICAS

peptídico o de aminoácido en alimentos han sido asociados con efectos toxicológicos.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, glutatió, metionina, etc. 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).

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.

ANTI VITAMINAS.

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