

Nombre del alumno:

Sofía Yamileth Guillén Flores

Nombre del Profesor:

Julibeth Martínez Guillén

Nombre Trabajo:

Súper Nota

Materia:

Toxicología de los Alimentos

Grado:

Tercer Cuatrimestre

Grupo:

LNU-03

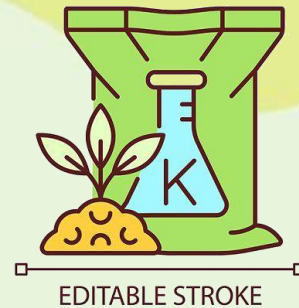
4.2 CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON TÓXICOS A

El alimento se origina, hasta que llega a nuestra mesa, pasa por diversas etapas, que van desde la cosecha, hasta el procesado.



Los compuestos que pueden ser utilizados como ayuda de proceso y que podrán quedar en forma residual en el alimento

Los tipos de aditivos se pueden citar: conservadores, colorantes, potenciadores, antioxidantes, saborizantes, edulcorantes nutritivos, no nutritivos, VIT, AÁ, nucleótidos, CH, estabilizadores, espesantes, emulsificantes, enzimas, MIN, etc.



4.2.1 PLAGUICIDAS

Es una sustancia química cuya finalidad es proteger al hombre, animales y plantas



Busca mejorar la producción de alimentos y evitar enfermedades causadas por roedores



Es una herramienta para garantizar una buena cosecha.

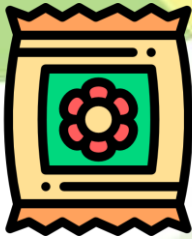


TIPOS:

- Herbicidas
- Insecticidas
- Rodenticidas
- Fungicidas

4.2.2 FERTILIZANTES

Es un insumo agrícola rico en nutrientes para mejorar las características del suelo.



Obtenemos así una buena cultivación y mayor

TIPOS

Químicos inorgánicos- orgánicos: origen animal, vegetal, mineral mixtos, aportan fosforo y potasio



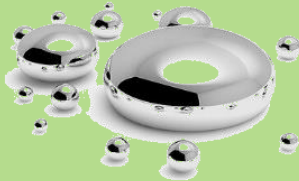
Químicos inorgánicos: sintetizados a través de rocas y minerales



Químicos orgánicos: formados naturalmente, pueden ser vegetales, animales, minerales y mixtos

4.2.3 METALES PESADOS

Un metal tóxico pertenece al grupo de elementos que no son necesarios o benéficos, capaces de causar efectos indeseables en el metabolismo, aún a concentraciones bajas



MERCURIO Y PLOMO



BIBLIOGRAFIA:

Universidad del Sureste.2023. Antología Toxicología de los Alimentos. PDF
Apuntes vistos en clases