



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

UDS

---

MATERIA:

**TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

PROFESORA: JULIBETH MARTINEZ GUILLEN

CUADRO SINÓPTICO

ALUMNO:

JONATHAN JIMENEZ GOMEZ

3° CUATRIMESTRE

COMITÁN DE DOMÍNGUEZ CHIAPAS A 8 DE JUNIO DEL  
2023

## TOXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS

### PÉPTIDOS Y PROTEÍNAS TOXICAS

Diferentes estructuras de tipo proteico, peptídico o de aminoácido en alimentos han sido asociados con efectos toxicológicos y su modo de acción varia pueden ser:

Inhibidores de la actividad enzimática, o bien interfieren con el funcionamiento normal del sistema nervioso o digestivo. como los:

- Los inhibidores de proteasas
- Amatoxina y falotoxina
- Islanditoxina
- Toxina Botulinica
- Toxina de stafilococcus. sp
- Toxinas de clostridium perfringens

### AMINOÁCIDOS TÓXICOS

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, como:

AA latatirogenicas

El "Latirismo" es conocido desde hace siglos por el hombre, es una enfermedad causada por el consumo de ciertas semillas de leguminosas

Selenoaminoacidos

Se encuentra en el "coco de mono o " ya que se le encuentra asociada a un tipo de palmera (Lecythis ollaria).

Canavanina

se encuentra en las plantas del género Papilionoides, siendo un antimetabolito de arginina

L-Dopa

se encuentra en las habas (Vicia faba) en la cual puede estar incluso como  $\beta$ -glicósido

### ANTI VITAMINAS

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

Mecanismos de acción

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