



Nombre de alumno: Alexa Gabriela Morales Coutiño

Nombre del profesor: Julibeth Martínez Guillén

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico

Materia: Toxicología de los alimentos

Grado: 3 er Cuatrimestre

Grupo: LNU-3

Comitán de Domínguez, Chiapas a 08 de julio de 2023.

Tóxicos naturales en los alimentos

Péptidos y Proteínas tóxicas

- Diferentes Estructuras
- En algunos casos
- En animales

Peptídico o de un aminoácido, ya que en alimentos son asociados con efectos toxicológicos.
 Su modo de acción varía considerablemente ya que pueden ser inhibidores de la actividad enzimática.
 Llega a crear una malformación de las pesuñas o huesos.

EFECTOS DAÑINOS

- Inhibición del crecimiento.
- Reducción de la digestibilidad de la proteína.
- Requerimiento de mayor aminoácidos azufrados
- crecimiento del páncreas.

Aminoácidos tóxicos

- Son aquellos que no forman parte de una estructura primaria de las proteínas.
- Actúan como antimetabolitos o tóxicos en su forma libre.
- La mayoría de aminoácidos tóxicos se encuentran en algunas plantas.

Clasificación De los Aminoácidos

- Aminoácidos tóxicos
 - Ac. A.g.-diaminobutírico
 - 3,4 dihidroxifenilalanina (DOPA)
 - Canavanina
 - Mimosina
- Aminoácidos raros
 - Latrina
 - Hipoglicina

Anti vitaminas

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

- Por competencia, 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.

- Tiaminasa
 - Es la antivitamina de la vitamina B1 o Tiamina. Actúa inactivando, por hidrólisis a la tiamina. Se encuentran en peces, crustáceos y moluscos
- Acido Ascórbico Oxidasa
 - Esta antivitamina es la responsable de que los sumos de cítricos pierdan vitamina C si no se consumen de inmediato.
- Avidina
 - Es la antivitamina de la biotina o vitamina B7. Es una glucoproteína que se une a la biotina impidiendo su absorción y, como consecuencia, su participación en el metabolismo
- Niacinogeno
 - Es la antivitamina de la Niacina, se une con la vitamina bloqueando su utilización
- Dicumarol
 - Es la antivitamina de la vitamina K e impide su acción en el organismo. El dicumarol se utiliza como medicamento, se obtiene por síntesis, pero también esta presente en la naturaleza. Algunos tegumentos de frutos y flores, pastos, tallos, etc.