



Nombre del alumno : Fernando jahel Juárez López

nombré del profesor: Cervantes Monroy luz Elena

Nombre de la materia: biotecnología de los
alimentos

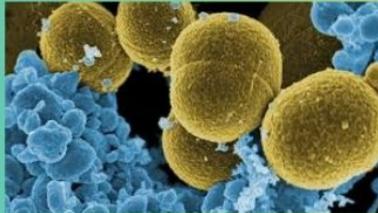
Nombre de la licenciatura :nutrición.

3 cuatrimestre

**UNIDAD III PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS
Y PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN
ALCOHÓLICA Y DE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA**

Antivitaminas

Las antivitaminas son sustancias presentes en la alimentación que impiden la asimilación, absorción o utilización de las vitaminas. Estas sustancias pueden estar presentes de manera natural en los alimentos o ser resultado de procesos de almacenamiento y cocción.



Tóxicos Presentes en Alimentos de Origen Animal

Aminas Biógenas

Las aminas biógenas son compuestos nitrogenados de bajo peso molecular que cumplen funciones fisiológicas esenciales para los seres vivos. Sin embargo, en altas concentraciones, pueden ser tóxicas y causar reacciones adversas en algunas personas.



Tóxicos en Mariscos

Los mariscos son considerados un manjar culinario debido a su riqueza en micronutrientes. No obstante, su consumo excesivo puede tener efectos adversos para la salud, como:



- ****Crisis de gota****: El consumo excesivo de mariscos puede elevar los niveles de ácido úrico en el cuerpo, lo que está vinculado a las crisis de gota.



Aunque los mariscos aportan beneficios nutricionales importantes, es fundamental consumirlos con moderación para evitar posibles riesgos para la



Los factores antifisiológicos, también conocidos como factores antinutricionales o antinutrientes, son compuestos que se encuentran de manera natural en los alimentos, especialmente en los de origen vegetal, como cereales, tubérculos, leguminosas y oleaginosas. Estos factores pueden interferir con la absorción y utilización de nutrientes en el cuerpo, y en algunos casos, pueden ser tóxicos.



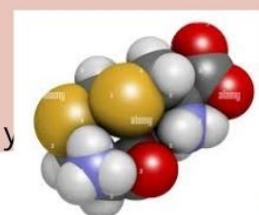
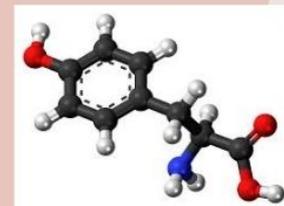
Clasificación de Factores tóxicos

1. **Metales pesados**: Como el plomo, mercurio y cadmio, que pueden ser tóxicos si se acumulan en el cuerpo.
2. **Solventes y vapores**: Sustancias químicas que pueden ser inhaladas o ingeridas accidentalmente y causar daño.
3. **Radiación y materiales reactivos**: Incluyen radiación ionizante y sustancias químicas altamente reactivas.
4. **Pesticidas**: Residuos de productos químicos utilizados en la agricultura para controlar plagas.
5. **Toxinas vegetales y animales**: Sustancias tóxicas producidas por plantas o animales que pueden ser dañinas si se ingieren.



Aminoácidos Tóxicos

- **Tirosina**: En personas con albinismo o deficiencia de tirosinasa, la tirosina puede acumularse y causar problemas de salud, como problemas oculares y cutáneos.
- **Fenilalanina**: Es otro aminoácido que puede ser problemático, especialmente en individuos con fenilcetonuria, una condición genética que impide la metabolización adecuada de la fenilalanina.



Estos factores tóxicos y antinutrientes subrayan la importancia de un manejo adecuado de los alimentos y de la necesidad de procesarlos correctamente para minimizar sus efectos adversos en la salud.



Tóxico en leche Y
derivados

Tóxico en la leche

La leche puede
contaminarse con
Tóxicos durante la
producción,

Procesamiento o
almacenamiento.

Ejemplos de tóxicos
en la leche

Incluyen pesticidas,
metales

Pesados, micotoxinas
y productos

Químicos
industriales.



Bibliografía
antología de
biotecnología de los
alimentos pdf,uds
2024

