

SUPER NOTA

TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Damian Alexander García Velasco

Liz Elena Cervantes Monroy

UDS
Mi Universidad

TOXICOS ACCIDENTALES EN LOS ALIMENTOS

ADITIVOS

Es una sustancia o mezcla de sustancias diferentes al alimento, que se encuentran en el mismo, como resultado de producción, almacenamiento o empaçado, añadido intencionalmente para lograr ciertos beneficios o bien como ayuda de proceso



CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON TÓXICOS A TRAVÉS DE LA COSECHA

Puede considerarse "alteración" como cualquier cambio en un alimento que le convierte en inaceptable para el consumidor, ya sea por cuestiones relacionadas con la calidad o con la seguridad, los tóxicos ambientales se liberan al medio ambiente y se depositan en los distintos compartimentos medioambientales agua y suelo.



PLAGUICIDAS

Son sustancias químicas cuya finalidad es la de proteger al hombre o a sus animales domésticos de las enfermedades causadas por vectores o bien para mejorar la producción de alimentos



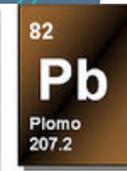
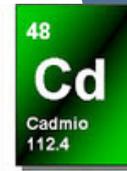
FERTILIZANTES

Son sustancias ricas en nutrientes que se utilizan para mejorar las características del suelo para un mayor desarrollo de los cultivos agrícolas

Los ingredientes en los fertilizantes para plantas que pueden ser dañinos son:

- Nitratos
- Nitritos





METALES PESADOS

La toxicidad de un metal depende de la dosis en que se ingiera, así como de la cantidad excretada. A veces la diferencia entre la concentración tóxica y la concentración requerida es mínima. Algunos metales como el plomo o el mercurio, pueden considerarse como tóxicos sistémicos.



CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON TÓXICOS A TRAVÉS DE LOS PROCESOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

REACCIONES POR LUZ Y CALOR

Los componentes de los alimentos pueden reaccionar por luz o calor durante su cocinado procesado o almacenamiento.

CONTAMINACIÓN POR MICOTOXINAS

Son compuestos químicos de bajo peso molecular, muy reactivos, que al reaccionar con distintas moléculas de las células eucariotas dan lugar a efectos tóxicos

CONTAMINACIÓN DEBIDA A LOS ENVASES

Los componentes de los envases deben cumplir unas normas básicas de seguridad para evitar posibles contaminaciones o la transferencia o migración de compuestos



BRASEADO O AHUMADO

DIOXINAS Se encuentran en alimentos ahumados, y aquellos que han sido sometidos a altas temperaturas

NITRITOS Son los conservantes habituales que se utilizan para elaborar embutidos, son muy beneficiosos a las concentraciones permitidas, pero a altas concentraciones pueden ser peligrosos.



FRITURA

AMINAS HETEROCÍCLICAS

Se originan como consecuencia de los procesos de ebullición prolongada (brasas) y frituras o asado

ACROLEÍNA (RANCIDEZ HIDROLÍTICA) Es más abundante en alimentos fritos en aceites recalentados, viejos, estropeados o de mala calidad



