

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

ALUMNA: MARCIA SOFIA HERNANDEZ MORALES

DRA.: LUZ ELENA CERVANTES MONROY

ASIGNATURA: TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

TIPO DE TRABAJO: SUPER NOTA

UNIDAD II

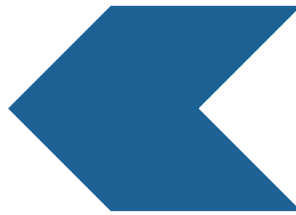
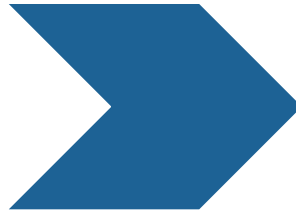
LICENCIATURA EN NUTRACION

COMITAN DE DOMINGUEZ, CHIAPAS.



CLASIFICACION POR PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

- Explosivos
- Comburentes
- Fácilmente inflamable
- Inflamable
- Extremadamente inflamable

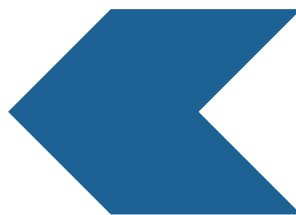
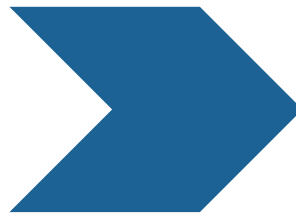


CLASIFICACION POR PROPIEDADES TOXICOLOGICAS

- Muy tóxicos
- Nocivos
- Corrosivos
- Irritantes

FACTORES ANTI FISIOLÓGICOS

Cómo se menciona en unidades pasadas, los factores antifisiológicos, factores antinutricionales o antinutrientes, se encuentran presentes de manera natural en los alimentos.

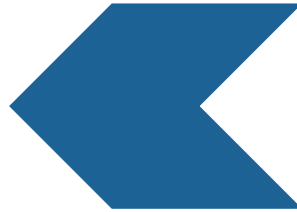
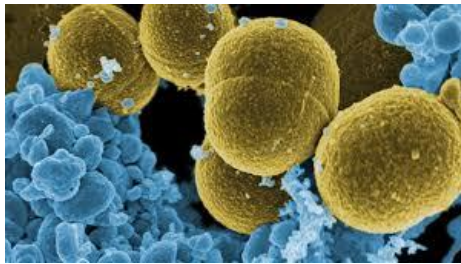
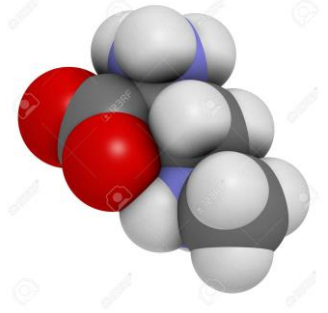
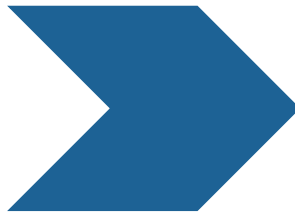


PEPTIDOS Y PROTEINAS TOXICAS

- Amatoxina y Falotoxina
- Islanditoxina
- Toxina Botulinica
- Toxinas de Stafilococcus
- Toxinas de Clostridium Perfringers

AMINOACIDOS TOXICOS

- Latirismo
- Selenoaminoacidos
- Canavanina
- L-Dopa
- Mimosina
- Hipoglicina A
- Gosipol, etc.

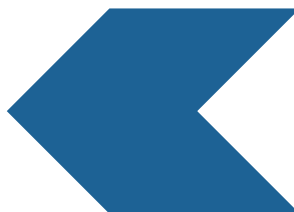
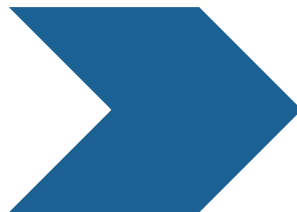


ANTI VITAMINAS

- Tiaminasa
- Ácido ASCORBICO Oxidasa
- Avidina
- Niacinogeno
- Sustancias con acción anti vitamina A
- Dicumarol
- Taninos y fibra

TOXICOS EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

- Metilxantinas
- Compuestos fenólicos
- Fitoestrogenos
- Sustancias psicoactivas

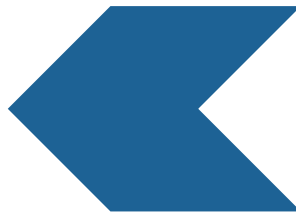
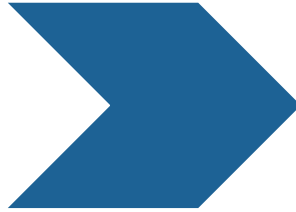


TOXICOS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

- Aminas biogenas
- Histamina
- Aflatoxinas
- Mico toxinas

TOXINAS EN MARISCOS Y PECES

- Tetradoxina
- Ciguatera

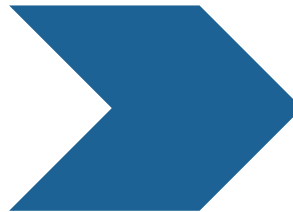


TOXICOS EN LA MIEL DE ABEJA

La planta de Rhododendron contiene la andrometoxina; a la cual se le asocia el adormecimiento de extremidades, mareos, etc. La esculina puede ser otro tóxico presente en la miel, la cual se encuentra en el néctar y polen de la planta Aesculus sn. La tutina y la hienanquina.

TOXICOS EN HUEVO, LECHE Y DERIVADOS

Los huevos frescos, aun los que tienen cáscaras limpias sin rajaduras, contienen bacterias llamadas Salmonella, que pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos, a menudo llamadas "intoxicación alimentaria".



BIBLIOGRAFIA

- Universidad del Sureste. 2024. Antología de Toxicología de los Alimentos. PDF.
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c8d64a73e9a944d0b19e16f84089e876-LC-LNU305%20TOXICOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>
- <https://static.wikia.nocookie.net/informatica-educativa-i-upn/images/4/47/Propiedades-quimicas.jpg/revision/latest/scale-to-width-down/1160?cb=20211202034213&path-prefix=es>
- <https://actualfruveg.com/wp-content/uploads/2021/08/antinutricionales-2-1c.jpg>
- https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQ9yz2_f5x-QeDzQhaJozLYx4_Yj8we-WRTDQ&s
- https://0701.static.prezi.com/preview/v2/xgvho7gh25evrhctx3plqwutp6jc3sachvcdoaizecfr3dnitcq_3_0.png
- <https://previews.123rf.com/images/molekuul/molekuul1704/molekuul17040011/76831976-mol%C3%A9cula-de-amino%C3%A1cidos-t%C3%B3xicos-de-beta-metilamino-l-alanina-bmaa-producido-por-cianobacterias.jpg>
- https://mf.b37mrtl.ru/actualidad/public_images/2020.08/article/5f469a5659bf5b65ec55ec46.jpg
- https://www.comunidad.madrid/sites/default/files/styles/paragraph_carousel/public/img/alimentacion/food-2338492_1920_0.jpg?itok=27ATfeEv
- <https://alimentosusac.wordpress.com/wp-content/uploads/2014/11/toxicologia-del-huevo.jpg>
- <https://media.ambito.com/p/6557e5f81f045f067ca84108b3efcb65/adjuntos/239/imagenes/041/269/0041269286/pescados-mariscosjpg.jpg>
- https://lh4.googleusercontent.com/proxy/-3G3e9idn_9vtaE8PZPdI92DuSY51xz7hNg0m008Y7zOGtBHhzKpOdRBcVpY-

[updWgQhhyhgOaDqFtNp97GBjoVSF5EKbjtmcpkCWMYXhDoxViLjdD6gc7rDws7Nlw3Eg](#)