



# **Toxicología**

**Bryant reyes robles**

**02-07-24**

# FACTORES ANTI FISIOLÓGICOS EN LOS TÓXICOS NATURALES DE LOS ALIMENTOS

Los factores antifisiológicos, factores antinutricionales o antinutrientes, se encuentran presentes de manera natural en los alimentos (especialmente en alimentos de origen vegetal), siendo frecuentes en cereales, tubérculos, leguminosas y oleaginosas.



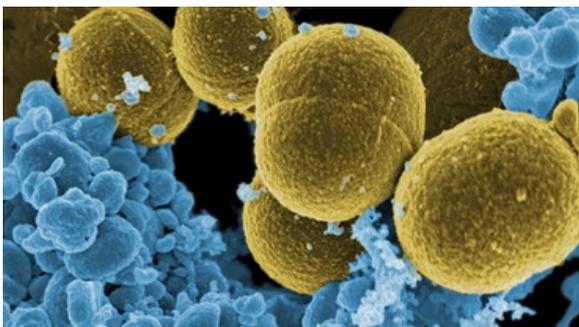
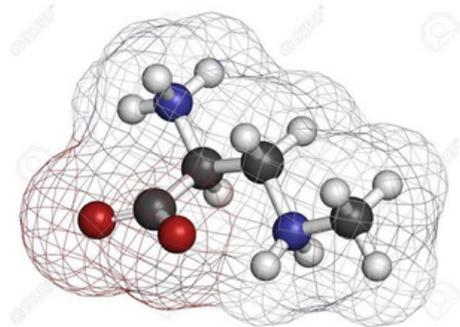
## clasificacion de factores tóxicos



Un pesticida es cualquier sustancia o mezcla de sustancias cuyo objetivo es: Prevenir, destruir, repeler o controlar una plaga. Utilizarlo como regulador de crecimiento de plantas, defoliante o desecante. Utilizarlo como estabilizador de nitrógeno.

## Aminoácidos Tóxicos

son aquellos que pueden causar daño al organismo humano cuando se ingieren en cantidades elevadas o en ciertas condiciones. Aquí te menciono algunos ejemplos de aminoácidos que pueden tener efectos tóxicos



## Antivitaminas

Son sustancias presentes en la alimentación que impiden la asimilación, absorción o metabolismo de las vitaminas.

# TÓXICOS EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

¿QUÉ SON LAS TOXINAS VEGETALES?

- Son sustancias tóxicas producidas por al menos 2,000 especies de plantas, algunas de las cuales se utilizan como alimento en algunas partes del mundo: principalmente se encuentran en la yuca, frutas de hueso, las raíces de bambú y las almendras



## Tóxicos presentes en alimentos de origen animal



Existe el convencimiento de que todos los alimentos naturales son sanos y que los productos sintéticos no. Sin embargo, algunos alimentos contienen de forma natural sustancias tóxicas, utilizadas para protegerse de sus depredadores.

Ningún alimento está libre de proporcionar sustancias tóxicas, aunque sea en dosis muy pequeñas. Es por ello que hay que controlar los alimentos, con el fin de proteger a las personas consumidoras.

## Tóxico en leches y derivados

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

**<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/e33a2ced640f5ba36bf8173cd4f4324b-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>**