

SUPER NOTA

NOMBRE DE LA ALUMNA:

Jazmin alejandra Aguilar hernandez

NOMBRE DE LA MAESTRA:

Luz Elena cervantes monroy



**LICENCIATURA
EN NUTRICION**

3er.. Cuatrimestre



 **UDS**
Mi Universidad

UNIDAD 4

TOXICOLOGÍA DE LOS
ALIMENTOS



**FECHA:
31 DE JULIO DEL
2024**



SUPER NOTA

4.1. PUEDEN ENCONTRAR EN LOS PLAGUICIDAS DE LAS LEGUMINOSAS Y CEREALES, EN LAS BEBIDAS ESTIMULANTES (EN LOS METALES QUE CONTIENEN), EN ALGUNAS PROTEINAS O EN LAS ANTIVITAMINAS.



¿Cómo se Contaminan los Alimentos?

Tipos de Contaminantes

Físicos



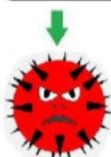
Objeto

Químicos



Limpador

Biológicos



Microorganismo

Preparatiños

4.2. LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA TIENE UNOS PROFUNDOS EFECTOS EN EL MEDIO AMBIENTE EN CONJUNTO. SON LA PRINCIPAL FUENTE DE CONTAMINACIÓN DEL AGUA POR NITRATOS, FOSFATOS Y PLAGUICIDAS.



4.2.1. SE UTILIZAN PARA PROTEGER LOS CULTIVOS CONTRA INSECTOS, MALAS HIERBAS, HONGOS Y OTRAS PLAGAS. LOS PLAGUICIDAS SON POTENCIALMENTE TÓXICOS PARA LOS SERES HUMANOS Y PUEDEN TENER EFECTOS AGUDOS Y CRÓNICOS EN LA SALUD DE LAS PERSONAS, DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD Y LA FORMA DE EXPOSICIÓN.



Pest control

4.2.2. LOS FERTILIZANTES SON UNO DE LOS INSUMOS AGRÍCOLAS INDISPENSABLES PARA QUE LOS CULTIVOS TENGAN EL MAYOR RENDIMIENTO. LOS FERTILIZANTES SON SUSTANCIAS RICAS EN NUTRIENTES QUE SE UTILIZAN PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL SUELO PARA UN MAYOR DESARROLLO DE LOS CULTIVOS AGRÍCOLAS.



4.2.3. EL CONTENIDO DE METALES TÓXICOS EN LOS ALIMENTOS VA A DEPENDER DE LAS CONDICIONES DEL MEDIO AMBIENTE, LOS MÉTODOS DE PRODUCCIÓN Y EL LUGAR DE ORIGEN DEL ALIMENTO. POR LO GENERAL, LOS METALES TÓXICOS QUE ENCONTRAMOS A MENUDO EN LOS ALIMENTOS SON: EL PLOMO, CADMIO, MERCURIO, ARSÉNICO.



4.3. UN CONTAMINANTE ALIMENTARIO ES TODO AQUEL AGENTE EXTRAÑO AL ALIMENTO QUE PUEDE TENER EFECTOS ADVERSOS EN LA SALUD DEL CONSUMIDOR. DEPENDIENDO DEL ORIGEN DEL PELIGRO, ESTOS SE CLASIFICAN EN: PELIGROS FÍSICOS: OBJETOS COMO CRISTALES, HUESOS, OBJETOS PERSONALES, ET



SUPER NOTA

4.3.1. BRASEAR: COCER UN ALIMENTO EN SU JUGO YA FUEGO LENTO EN UN RECIPIENTO TAPADO.

AHUMADO: UNA TÉCNICA DE CONSERVACIÓN QUE SOMETE A UN ALIMENTO,



4.3.2. LA FRITURA DE LOS ALIMENTOS ES DEFINIDA COMO LA COCCIÓN EN ACEITE O GRASA CALIENTE A TEMPERATURAS ELEVADAS (175–185°C), DONDE EL ACEITE ACTÚA COMO TRANSMISOR DEL CALOR PRODUCIENDO UN CALENTAMIENTO RÁPIDO Y UNIFORME EN EL ALIMENTO (1, 2) DURANTE ESTE PROCESO, LA GRASA O EL ACEITE PRESENTA UN GRAN NÚMERO DE REACCIONES



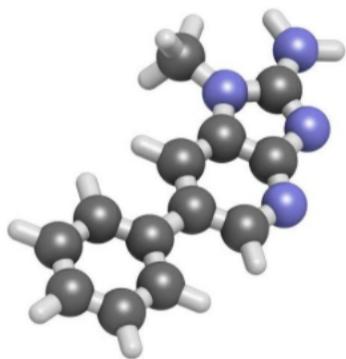
4.3.3. SE TRATA DE LA MISMA REACCIÓN QUÍMICA QUE «DORA» LOS ALIMENTOS Y AFECTA A SU SABOR.



Reacción de Maillard



Basado en How acrylamide forms in food-EFSA



4.3.4. LAS AMINAS HETEROCÍCLICAS SON COMPUESTOS QUÍMICOS QUE CONTIENEN AL MENOS UN ANILLO HETEROCÍCLICO, QUE POR DEFINICIÓN TIENE ÁTOMOS DE AL MENOS DOS ELEMENTOS DIFERENTES, ASÍ COMO AL MENOS UN GRUPO AMINA (QUE CONTIENE NITRÓGENO).



LAS SIGLAS NDMA CORRESPONDEN AL COMPUESTO QUÍMICO N-NITROSODIMETILAMINA. MÁS CONOCIDO BAJO EL NOMBRE DE NITROSAMINA. ESTE COMPUESTO SE UTILIZA PRINCIPALMENTE COMO REACTIVO DE LABORATORIO, COMO ANTIOXIDANTE, ADITIVO PARA LUBRICANTES, ASÍ COMO EN LA PRODUCCIÓN DE COMBUSTIBLE PARA COHETES.



NITROSAMINAS

© botanical-online.com



BIBLIOGRAFIA

<https://www.universitatcarlemany.com/actualidad/blog/que-es-la-toxicologia-alimentaria/#:~:text=Tóxicos%20occidentales,-Este%20grupo%20de&text=A%20veces%2C%20es%20un%20tóxico,proteínas%20o%20en%20las%20antivitaminas.>

